

визначити перспективні напрямки розвитку аграрної науки й винахідництва.

Щоб не допустити в найближчому майбутньому відставання вітчизняної науки від зарубіжних партнерів, в чому є реальна загроза, необхідно: наукову продукцію випускати з обов'язковим урахуванням вимог споживача; більше враховувати попит, створювати те, що без сумніву буде придбане, а не пропонувати у продаж все те, що змогла створити наукова організація; наукова продукція повинна відзначатись комплексністю та мати завершену споживчо-речову форму, тобто треба створювати технології «під ключ»; активніше розвивати вищі форми наукової взаємодії з іноземними партнерами шляхом створення спільних наукових організацій та їх філіалів, злиття вітчизняного й іноземного капіталу, що повинно сприяти залученню в галузь АПК передових зарубіжних наукових ідей, техніки й технологій, використанню досвіду організації наукової діяльності, розширенню експорту наукової продукції і одержанню в результаті цього додаткових джерел надходження іноземної валюти. Для цього необхідно створити такі умови, щоб уся створена в АПК наукова продукція відповідала міжнародним схемам та за своїм технічним рівнем якщо не перевершувала світові показники, то хоча б максимально наближалась до них.

Сьогодні в світовій практиці перспективним слід вважати спрямування розвитку аграрної науки і техніки на вирішення таких проблем: крапельне зрошення, укріття теплиць плівкою подвійного опромінення, саморегульовані парники, створення нових заміників ґрунту, конструювання азотфіксуючих добрив, спрямована мутація в селекції, використання електромагнітних полів під час створення нових сортів, промислова технологія меристемного розмноження, пряма фільтрація азоту з повітря, лазерні технології.

А. Н. КАНДИБА,
канд. економ. наук
(Українська академія
аграрних наук)

До наших читачів

Шановні читачі! Надсилаючи до редакції статті, листи, будь ласка, чітко пишуть свою адресу, поштовий індекс і повністю прізвище, ім'я та по батькові. Це потрібно для правильного оформлення гонорарних відомостей і грошових переказів, оскільки поштові відділення категорично відмовляються брати ці документи лише з ініціалами.

Отже, якщо під матеріалом не буде повного реквізиту автора, редакція не зможе оплатити таку публікацію.

Слово до читачів

Коштів вистачає лише на чотири номери

Шановні наші читачі, минулого року ми вже вибачалися за підвищення ціни на журнал. Нечуваний до цього зліт цін знову змушує просити у вас вибачення за зміни в передплатній ціні.

Ще в грудні 1991 року ми підраховали, що коштів від передплати вистачить не тільки на поліпшення якості журналу, а й залишиться на безкоштовний додаток до нього. Ми вже підготували спеціальний календар «Місяць, зорі і врожай», який хотіли видрукувати і вкласти в «ДСГ», як своєрідну компенсацію за підвищення ціни журналу з 1 до 2,4 карбованця. І раптом — так звана «лібералізація»! Всі наші плани вона перекреслила. Ціна на папір зросла не в 10 разів, як ми вам раніше повідомляли, а в 40—50, оплата за друкування у 8, плата за приміщення, електроенергію, воду та інші послуги в 7—20 разів. Тільки заробітну плату журналістів «ДСГ» немає з чого підняти, бо собівартість видання журналу зросла в 1992 році в 3 з лишком рази, внаслідок чого на кожному

випущеному у світ журналі не добираємо 4 крб. 80 коп. Ось чому річний 3-мільйонний тираж перетворюється не в благо, а в нашу біду. Загальний збиток сягає 12,7 мільйона карбованців. Що робити?

Ми думали спочатку видати лише 4 номери журналу. Але хіба це вирішення проблеми?

Вихід пропонують читачі... «Поки не пізно, — пише С. Василів з Львівщини, — оголошіть додаткову передплату. Люди не пошкодують 7—9 «дерев'яних» десятків. Це нині вартість літра горілки чи курки. Якщо припинять своє існування «дерев'яні рублі», а з'являться гривни, провести перерахунки буде складніше. Уже багато видань, особливо російських, це роблять. Не запізниться!» Подібних листів надійшло багато.

Ми обговорили проблему на редколегії і прийшли до висновку, що іншого виходу немає. Отже, якщо у вас, шановні наші читачі, є змога і якщо ви хочете одержувати журнал «Дім, сад, город» весь рік, то оформіть додаткову передплату.

Тепер передплатна ціна на рік становитиме 86 крб. 40 коп., на півроку 43 крб. 20 коп., на 3 місяці 21 крб. 60 коп., ціна одного номера — 7 крб. 20 коп.

Якщо ви передплатили «ДСГ» на весь рік, вам необхідно доплатити ще 57 крб. 60 коп. Якщо ж ви не переоформите передплату, то будете одержувати журнал тільки 4 місяці.

Індекс нашого журналу 74142.

Це стосується і додатків: «Сільське будівництво», «Пасіка», «Рибалка». Річна передплата кожного з них становитиме 40 крб. Отже, передплатникам «Сільського будівництва» треба доплатити 32 крб., а «Пасіки» і «Рибалки» — 30 крб.

Ще раз просимо вибачити за незручність. Не наша в тому вина!

Таємниці томатного куща

На моїй присадибній ділянці велика колекція плодово-ягідних і овочевих культур. Особливе місце в ній займають помідори. Дуже сподобались мені сорти Космонавт Волков, Кримські рожеві гіганти, Диво землі, Новинка, Сибірські гіганти, Гуран, Аполлон, Москвич, Новинка Придністров'я, Прогрес-еліта, Якінота (Японія), Король ранніх, Чорний принц, Апельсин, Юрмала, Білий налив, Супернокс Марманде (Голландія). Відзначаються високими смаковими якостями сорти Жебендаго (Китай), Хурма із золотистими, Чорний мавр із коричневими, Рузвельт (США) з яскраво-червоними плодами масою до 1000 г.

Але, безумовно, гордість моєї колекції — томатне дерево цифомандра поліпшена, Мікадо (Японія), Імператор Ху-Фу (Китай), Зубр (США), Диво світу і Барон Солемахер червоний. Ці чудові помідори дають до 30 кг плодів з куща і навіть більше. Коротко розповім про агротехніку.

Підготовка насіння. Шлях до високого врожаю починається з насіння. Плоди витримую, поки не стануть м'якими, насіння вибираю разом з м'якушкою у банку, закриваю марлею, даю перебродити до трьох діб, але не більше, оскільки насіння може прорости. Після цього добре промиваю і калібрую в розчині солі (столова ложка на склянку води). Всі повновагі насінини осідають на дно, інші викидаю.

Розсада. Для приготування живильної суміші беру порівну дернову землю і перегній, на одне відро суміші додаю півлітрову банку деревного попелу.

За два з половиною місяці до висаджування в ґрунт починаю передпосівну обробку насіння. Беру настільну лампу з циліндричним абажуром, зверху кладу металеву сітку, на неї папір і мішечок з насінням. Прикриваю паперовим ковпаком. Переконавшись, що температура тримається в межах 60°C, витримую насіння три години. Прогрівання, якщо дозволяє температура (не вище 60°C), можна провести і на батареї або біля неї.

Після цього наливаю в склянку

100 г води, розчиняю 1 г марганцівки, опускаю марльові мішечки (із зазначенням сорту) на 20 хв. Промивши під струменем води, приступаю до обробки насіння мікроелементами. Для цього у півлітрову банку води додаю столову ложку попелу і добу настоюю, періодично помішуючи. Процідивши, витримую насіння в цьому розчині 3 год і промиваю в проточній воді. Обробляю насіння і в соці мерзлої картоплі. Дві-три картоплини заморожую в морозильній камері холодильника, а потім даю їм поступово відтанути. Після цього вичавлюю сік, у якому насіння замочую на ніч. Вранці починається пророщування. Зазначу, що картопляний сік повинен бути готовий завчасно, до обробки мікроелементами, щоб не допустити розриву в обробці насіння.

У цьому ж соці змочую ганчірку з цупкої тканини, без ворсинок, і розкладаю на ній насінини, щоб вони не торкалися одна одної. Вкривши насіння від пересихання поліетиленовою плівкою, але з таким розрахунком, щоб був вільний доступ повітря, ставлю блюдце біля батареї (температура там до 25°C). Затоплення насіння в картопляному соці неприпустиме.

Як тільки насіння стане наклюноватися, починаю його загартовувати. Для цього насіння в ганчірці на блюдці ставлю на середню полицю холодильника і тримаю його там при 0° — мінус 1°C 19 год, а потім 5 год біля батареї при + 25°C. І під час гартування в холодильнику, і при прогріванні насіння біля батареї старанно слідкую, щоб воно весь час було вологим (у картопляному соці). Така обробка збільшує урожай, рослини набагато краще ростуть, а плоди наливаються і досягають на 2—3 тижні раніше, ніж при звичайному пророщуванні.

Сівба насіння. За тиждень до висіву занову поживну суміш у приміщення, щоб її прогріти. Кладу на дно ящиків яєчну шкаралупу для дренажу, заповнюю поживною сумішшю і добре поливаю 1-процентним розчином марганцівки. На щільну після поливу землю висіваю насіння просто на поверхню (проміжок між рядками 3 см, між насінинами 1,5 см), потім присипаю ґрунтом шаром 1,5—2 см, трішки поливаю і, накривши плівкою, тримаю ящик при температурі 20—25°C.

З появою сходів 6 днів підтримую температуру вдень 14—15°C, вночі 10—12°C, після чого підвищую температуру відповідно до 24°C і 12—14°C. Щоб розсада не витягувалася, підсвічую лампою денного світла, тим самим продовжую день до 12—14 год.

При появі третього листка приступаю до першого розсаджування. Розсаджую в паперові стаканчики, покладені в ящик (склад поживної суміші такий самий).

Через три тижні вдруге розсаджую у торфові горшечки або в ящики. Воду для поливання використовую снігову або водопровідну, попередньо витримавши її три доби при температурі 22—24°C.

З настанням теплих сонячних днів, коли температура повітря тримається не нижче 14°C, розсаду загартовую на балконі — спочатку 30 хв, потім час

збільшую: листя набирає темно-зеленого забарвлення, а стебло поступово збільшується в діаметрі.

Садіння. Висаджую розсаду в плівкову теплицю або у відкритий ґрунт в кінці квітня — на початку травня, коли земля прогріється на глибині 12—14 см до 10°C.

Викопавши ямки завглибшки 15 см, кладу в кожен піввідра перегною і склянку попелу. Поливаю слабким розчином (6 г на 10 л води) марганцівки по 2 л на ямку. Далі обрізую усі бічні стебла, залишаю тільки верхівку і дві гілки. Висаджую розсаду горизонтально, землею засипаю по нижній листок.

Перше підживлення роблю через 6—8 днів після висаджування розсади в ґрунт. Поливаю настояним коров'яком, розведеним у співвідношенні 1:25 з додаванням до 10 л води 25 г суперфосфату. Далі поливаю залежно від стану ґрунту: у жарку погоду — через 5 днів, хмарну — через 10. Чистою водою ніколи не поливаю, тільки з настояним коров'яком.

Захист рослин. Першу обробку проти фітофторозу роблю, як тільки на другій китиці з'явиться зав'язь. Обприскую бордоською рідиною, для чого беру 100 г мідного купоросу, розчиняю його у гарячій воді, в другому посуді розчиняю 200 г негашеного вапна. Потім повільною цівкою, помішуючи, ллю мідний купорос у вапно, додаю води до 10 л і опускаю цвях: якщо на ньому залишається наліт, то ще додаю вапна.

Вдруге обприскую помідори через два тижні. У зв'язку з тим, що після обробки споживати в їжу помідори не можна протягом 20 днів, третє обприскування роблю настоем часнику. Для цього 50 г часнику перекручую через м'ясорубку, заливаю літр води і настоюю 12 год, потім проціджую і, розбавивши 10 л води, обприскую рослини.

Як тільки стебло досягне висоти 30 см, підв'язую його шпагатом до дроту, натягнутого на висоті 2,5 м вздовж рядків помідорів, і в міру росту й утворення плодів цю операцію повторюю.

У формуванні куща важливу роль відіграє своєчасне пасинкування. Формувати кущ треба в одне-два стебла, максимум у три. Досвід підказує: якщо вчасно знищувати пасинки, коли вони досягають 3—4 см, залишивши пеньок довжиною 1 см, то помідорам така операція не шкодить.

Пагони на рослинах від рівня землі і до першої квіткової китиці знищую, за винятком двох-трьох нижніх, їх нахиляю, укладаю у канавку і засипаю ґрунтом з перегноем, після чого ущільнюю і поливаю. Через 10—12 днів верхівки пагонів, які виступили із землі, зрізую, присипаю місце зрізу, ущільнюю ґрунт і поливаю. Таким чином, маса коренів дуже збільшується, що в підсумку позитивно впливає на урожайність.

Бажаючим можу запропонувати насіння помідорів і садивний матеріал суніці.

Д. М. КУЛИКОВ,
м. Калущ

Щедра грядка

Вирощую зимові помідори

Протягом багатьох років я вирощую чотири види кімнатних (зимових) помідорів.

Бразильські — високорослий кущ, який культивується не тільки в кімнатних умовах, а також у відкритому ґрунті. Плоди червоні та жовті розміром з трикопійчану монету. На одному кущі досягає 200—250 смачних, ароматних плодів. Щоб рослина витримала таку їх кількість, доводиться ставити чотири опори, які спіраллю обмотую шнурком. З настанням холодних днів рослину викопаю з ґрунту та пересаджую у відро для дальшої вегетації в кімнаті. Плодоношення може тривати цілу зиму.

Японські — кущ висотою 30—35 см, культивується тільки в кімнатних умовах. На кущу до 20 плодів завбільшки з куряче яйце.

Скандинавські — кущик висотою 40—60 см. Суто кімнатна рослина. Плоди величиною з п'ятикопійчану монету, зате на кущу більше 50 плодів.

Цифомандра деревовидна, схрещена з помідором Бізона. Дехто з любителів екзотичних кімнатних помідорів вважає цей сорт багаторічним. Насправді ж його довголіття припиняється на четвертий-п'ятий роки. Цей сорт помідорів потрібно висівати в середині березня. Готову розсаду

пкірують по одній рослині в центр великого горщика. Плодоношення починається ранньої осені і триває до різдвя. Плоди великі, соковиті, ароматні й смачні. Коли вегетація припиняється, рослина завмирає. Її виносять у напівтемне місце і зберігають при температурі 8—10°, підтримуючи мінімальну вологість. Після рясного плодоношення рослині потрібно дати відпочинок, який триватиме до самопробудження. Після цього її виносять у кімнату, ставлять на світле підвіконня, обрізують гілки, на яких не з'явилися бруньки. Починається новий цикл плодоношення.

Усі названі сорти помідорів не пасинкують. Потрібна генетична чистота їх вирощування. Помідори сортів Скандинавські та Японські слід вирощувати в ранньоосінні місяці, щоб мати плоди взимку, а не тоді, коли на грядках досягають інші сорти.

Описувати агротехніку вирощування розсади помідорів недоцільно, оскільки «Дім, сад, город» часто друкує матеріали на цю тему.

Є ще один вид помідорів — цифомандра деревовидна. Це завжди зелене дерево, на якому ростуть помідори розміром з куряче яйце, але про нього потрібно розповісти окремо.

Ю. А. СТАВНИЧИЙ,
Івано-Франківська обл.

Помідори на славу

Протягом 20 років культивуую чудовий сорт помідорів Де Барао (виткі томати). Його можна вирощувати на присадибних ділянках, у парниках, а також на балконах. Висаджують розсаду в лунки по дві рослини з інтервалом 10 см, а між ними забивають жердину заввишки 2—3 м (такої висоти досягають ці рослини), до якої підв'язують стебла. На великих площах можна обійтися без жердин. На балконах роблять металеві або дерев'яні драбинки.

Відстань між лунками у відкритому ґрунті — 1 м, на балконах і в парниках — 50—60 см. Ґрунт — добре оброблений та заправлений органічними або мінеральними добривами. Один кущ дає до 10—15 кг плодів. Стиглі помідори зберігаються до двох місяців.

Плоди, які до перших приморозків не дозріли, слід обирвати, вони дозріють, зберуться до Нового року. При квашенні, маринуванні і перевезенні плоди не тріскаються, а зберігають свою первинну форму.

Д. Г. ЦЬОМЕНКО,
258770, Черкаська обл.,
смт Катеринопіль,
вул. Набережна, 86



Кімнатне диво

Щороку вирощую до 100 нових любительських сортів помідорів, серед них чимало і кімнатно-балконних. Але особливу радість приносить кімнатний багаторічний сорт Крайова з Польщі.

Цей різновид помідорів я вирощую взимку на підвіконні у горщиках. Земля для нього повинна бути пухкою, поживною. Поливаю помірно, підживлюю раз на місяць поживним розчином «Ефект».

Сорт Крайова дає кущ висотою до 50 см, суцвіття з'являються з пазух листків. У них по 5—7 квіток, з яких завжди зав'язуються плоди. Вони мають червоне забарвлення, правильну круглу форму, масу 70—100 г; шкірочка щільна, смакові якості відмінні. Плоди досягають дружно.

Приблизно у грудні рослини відпочивають — листки в'януть і осипаються. У цей період я майже повністю припиняю полив. Тижнів через три вони знову пробуджуються — зеленіє стовбурець, з'являються нові листки, квіти, плоди.

Навесні рослини у квіткових горщиках виношу в сад, але в ґрунт не висаджую, вони так і ростуть до осені. Восени пересаджую їх у новий ґрунт і занову в дім.

Сорт Крайова розмножується насінням за загальноприйнятою схемою, а також пазушними пагонами. Пагонів ця рослина дає мало. Я виламую їх, коли вони досягнуть довжини не менше 5 см і ставлю у воду для укорінення. Декілька пагонів встромляю у дірочки картонного плотика, який вільно плаває в склянці.

Через два тижні у рослин утворюються корінці, і їх можна пересаджувати в горщики з родючою землею.

Перевага розмноження помідорів пасинками в тому, що вони розвиваються у два-три рази швидше, ніж рослини, вирощені з насіння.

А. П. МИХАЙЛОВА,
м. Вінниця

КАРТОПЛЯ НА НАСІННЯ

Запровадити сівозміну на городі селянинові не завжди вдається. Тому на одному місці картоплю садять багато років підряд. Систематичної боротьби з хворобами та шкідниками, як правило, не проводять, не витримуються навіть найпростіші елементи насінництва, а саме: покущовий відбір кращих бульб на насіння; пророщування насінних бульб та вибраковування перед садінням тих, які виродились і мають слабкі тоненькі паростки; своєчасне сортооновлення та сортозміна насінного матеріалу. Як наслідок — масове поширення вірусних та інших захворювань, що значно знижує продуктивність картоплі, середня врожайність якої у підсобних господарствах населення республіки становить близько 125 ц/га. Тим часом ці картопляні ділянки, загальна площа яких сягає близько 1 млн. га, можуть бути набагато щедрішими. Лише використання високоякісних насінних бульб районуваних сортів гарантує приріст врожаю 20—30 ц/га, а з усієї площі це майже 3 млн. тонн додаткової продукції.

У виробничих умовах на Україні культивується близько 40 сортів картоплі. Щороку з'являються нові високоврожайні, стійкі до хвороб сорти, в тому числі й української селекції. І судячи з пошти «ДСГ», майже кожен з картоплярів-аматорів має бажання кращі з них вирощувати на своїй ділянці. Але де ж придбати сортові бульби? Попит на них рік у рік зростає. І особливо тепер, коли кількість земельних ділянок в особистому користуванні продовжує збільшуватись. В сучасних умовах потрібен новий підхід до організації забезпечення особистих підсобних господарств насінним матеріалом картоплі.

— Чи можна сподіватись на позитивні зміни у цій справі?

З таким запитанням наш кореспондент звернувся до науковців Українського НДІ картопляного господарства як головного інституту, що координує всю науководослідну роботу галузі та систему насінництва картоплі на Україні.

У розмові взяли участь заступник директора інституту Василь Семенович Куценко, завідувачий відділом впровадження технологій виробництва насінної картоплі Петро Сергійович Теслюк, заві-

дувачий відділом насінництва Віктор Євменович Свертока.

В. Куценко. Наш інститут працює у трьох напрямках: селекція, насінництво, агротехніка картоплі. Останнім часом переорієнтовуємо свою роботу з тим, щоб краще забезпечувати потреби особистих господарств. Зокрема, щоб з'ясувати попит населення на насінну картоплю і визначити оптимальні шляхи його задоволення, ми торік звернулись до всіх, хто бажає придбати сортовий садивний матеріал, надсилати нам замовлення і пообіцяли вислати їм бульби в посилках післяплатою. Потік листів перевершив усі сподівання. Надійшло до 90 тисяч замовлень. Підсумувавши їх, ми з'ясували, що потрібно 500 тонн насінної картоплі. Це той мінімум, який нам необхідно вирощувати для населення на першому етапі. Таку кількість насінної картоплі для селян ми могли виділити і в минулому році, маючи в дослідному господарстві інституту понад 700 га елітної картоплі та ще в ряді підпорядкованих нам елітно-насінницьких господарств у Рівненській, Хмельницькій, Івано-Франківській, Чернівецькій, Київській областях.

Бульби надсилали в посилкових ящиках поштою, відпускали замовникам безпосередньо в наших господарствах самовивозом. Але задовольнити всіх бажаючих нам не вдалось. Особливо важко було відправляти посилки поштою. Виявилось, що наші місцеві відділення зв'язку розраховані на приймання та відправку до кількох десятків посилок за день, а нам потрібно було відправляти щодня сотні. У поштових відділеннях не тільки не вистачало ящиків, а й ніде було їх складати та й нікому їх там вантажити.

У цьому році ми вирішили збільшити виробництво насінної картоплі й по-іншому налагодити її реалізацію індивідуальним замовникам. За організацію цієї справи взявся Петро Сергійович Теслюк. Йому й слово.

П. Теслюк. З практики зарубіжних країн знаємо, що фермери, вирощуючи товарні бульби, не займаються насінництвом, бо це не така вже й проста справа, якщо підходити до неї серйозно й по науковому. Вони закупають насінний матеріал у спеціалізованих фірм, що досить вигідно.

Першим кроком у нас в подібному напрямку є створення в жовтні 1991 року нової організації — Української науково-виробничої асоціації (фірми) «Укреліткартопля», яка буде забезпечувати насінним матеріалом не лише колгоспи та радгоспи, а й особистий сектор. До асоціації увійшло понад 60 елітно-насінницьких господарств республіки, які виробляють близько 60 тис. тонн елітної картоплі. Передбачено, що частина спеціалістів в інституті і господарствах буде займатись виключно забезпеченням підсобних господарств населення.

Враховуючи проблеми з відправкою посилок поштою, нині перевагу будемо надавати колективним замовникам, які будуть брати картоплю великими партіями самовивозом. Тому звертаємось до садово-городніх та інших товариств і колективів — збирайте замовлення від своїх членів, об'єднуйте їх і вже потім зв'яжуйтесь з нашим інститутом чи одним з насінницьких радгоспів, зумовивши обсяг партії кожного сорту, умови й час відпуску, після чого організуйте транспорт і приїжджайте по картоплю. І ще було б бажано на майбутнє завчасно подавати замовлення на садивний матеріал на 1993 і наступні роки. Тоді нам було б легше працювати, а городники мали б повну гарантію на отримання насінної картоплі.

Кор. Які ж сорти, Петре Сергійовичу, ваша асоціація зможе запропонувати населенню вже в цьому році?

П. Теслюк. Елітно-насінницькі господарства нашої системи вирощують еліту всіх районуваних на Україні сортів, яких налічується близько 40. Серед них багато нових сортів української селекції, виведених науковцями як нашого інституту, так і інших науководослідних закладів. Переважна більшість з них — це високоврожайні з добрими смаковими якостями сорти, відносно стійкі до найбільш поширених хвороб, придатні для вирощування як у виробничих умовах, так і на невеличких присадибних та дачних ділянках. Це такі сорти: Зов, Гарт, Пролісок — ранньостиглі; Світанок Київський, Пост 86 — середньоранні; Луговська, Українська рожева — середньостиглі та інші.

Кор. А який з цих сортів ви радили б обов'язково мати на своїй ділянці кожному городнику?

П. Теслюк. Набір сортів у кожного городника свій і залежить від того, яку він має мету: один хоче мати дуже ранню картоплю, ін-

ший — дуже смачну, а ще хтось менше звертає уваги на смакові якості, аби врожай був великим. Якщо відверто, то всім радив би обзавестись тією картоплею, що маю на своєму городі (та й майже всі наші співробітники її вирощують), це — Луговська. Можу запевнити картоплярів, що цей сорт їх не підведе за будь-яких погодних умов. І ще є один перспективний сорт — Бородянська рожева. Гадаю, що ця картопля теж піде на городах.

Кор. Ви пропонуєте насіння районуваних сортів. А от, скажімо, картопляр-аматор має інформацію про інші сорти, районовані за межами республіки, і бажає придбати їх насінні бульби, зокрема сорт німецької селекції Адретта, білоруської Ласунок. Чи зможе він розраховувати на підтримку вашої асоціації?

П. Теслюк. Взагалі, я раджу вирощувати сорти, вже районовані та поширені в тому чи іншому регіоні, області. Бо вони пристосовані до місцевих умов і перевірені практикою. А сорти, завезені з інших регіонів, в конкретних природно-кліматичних умовах можуть не проявити свого генетичного потенціалу щодо врожайності, виявитись не стійкими до поширених тут шкідників та хвороб. Та й насінництво картоплі не таке вже й просте, щоб ми могли займатись ним для будь-якого сорту. Але дещо в цьому напрямку ми хочемо зробити. Серед населення поширені такі сорти, як Рання рожева (Американка), Синьоглазка, насінництво яких не ведеться. Ми хочемо ці сорти відновити і зайнятись їхнім насінництвом, маючи на увазі попит на них у населення. Щодо названих вами сортів, то Адретта районувана в Рівненській області, а Ласунок — у Волинській, Житомирській, Сумській та Чернігівській.

Кор. Тепер запитання Вам, Вікторе Євменовичу: відомо, що ваш інститут одним з перших не тільки в республіці, а й у країні запровадив оздоровлення садивного матеріалу методом верхівкової меристеми. Одним з етапів цього методу є вирощування мікробульб у пробірках, які звільнені від вірусної та іншої інфекції. Читачі «ДСГ» у своїх листах до редакції звертаються з проханнями розповісти про цей метод оздоровлення садивного матеріалу, запитують, де можна придбати такі мікробульби?

В. Свертока. Справді, наш інститут серед перших у країні разом з Інститутом картопляного господарства РРФСР розпочав запроваджувати метод верхівкової

меристеми для оздоровлення насінного матеріалу картоплі. Спочатку це робили ініціативно, без належної матеріальної бази, ще на початку сімдесятих років. Піонером цієї справи був нині покійний Дмитро Павлович Остапенко.

Тепер у нас є солідна матеріально-технічна база, штат підготовлених працівників. Створена окрема лабораторія мікроклонального розмноження, яка проводить оздоровлення матеріалу від поширених вірусних та інших хвороб, розмноження в пробірках та одержання нового виду садивного матеріалу — мікробульб у пробірковій культурі. Для цього ми маємо спеціальні термокімнати, бокси для виділення меристеми, фітокімнати, де вирощуємо рослини і мікробульби. Потім ці мікробульби висаджуємо в полі і одержуємо вихідний матеріал для відтворення еліти, скорочуючи цикл її одержання до трьох років замість п'яти, як це було із застосуванням клонового добору.

Але це досить складне питання, і я постараюсь розповісти про метод верхівкової меристеми в окремій статті. А поки що скажу, що ми вже маємо великий досвід оздоровлення насінного матеріалу цим методом. Практично всі районовані сорти проходять оздоровлення в лабораторіях інституту та підпорядкованих нам

дослідних станцій. І для вирощування еліти в елітно-насінницькій радгоспи надходить матеріал, вже оздоровлений методом верхівкової меристеми. Тому картоплярам-аматорам немає потреби купувати мікробульби, вирощені в пробірці, а досить лише придбати вже оздоровлену елітну картоплю в господарствах нашої системи. Крім того, мікробульби ми не реалізовуємо, бо це ще не є сформований і повністю звільнений від інфекції садивний матеріал. Це лише проміжний етап до отримання оздоровленого матеріалу, після якого ще потрібна копітка праця — випробування кожного вирощеного з такої мікробульби клону із застосуванням відповідних методик.

Кор. Підсумовуючи нашу бесіду, можна з певністю сказати, що для забезпечення населення високоякісною сортовою насінною картоплею вже цього року буде вжито дійових заходів.

В. Куценко. Так. Додам, що наш інститут зацікавлений у розширенні зв'язків з усіма картоплярами республіки, сподіваємось, що вони будуть плідними й взаємовигідними. Адреса інституту: 255740, Київська обл., Бородянський р-н, с. Немішаєве, вул. Чкалова, 22.

Розмову вів
Б. ДОНГАШ

НОВІ СОРТИ КАРТОПЛІ

Луговська

Середньостиглий, високоврожайний сорт столового призначення. Виведений Українським НДІ картопляного господарства.

Кущ прямостоячий, компактний,



Картопля сорту Бородянська рожева

середньої висоти, середньооблистяний. Стебла кутасті, мають небагато гілок. Листки середнього розміру, середньорозсічені, матові, з різким жилкуванням.

Суцвіття багатоквіткове. Квітконоси середні, непігментовані. Квітконіжки короткі, слабопігментовані. Квітки бі-



Картопля сорту Луговська

лі. Цвітіння нерясне, короткочасне. Ягоди утворює рідко.

Бульби світло-рожеві, овальні, з дрібними рожевими вічками. Шкірка гладенька. М'якуш білий, при розрізуванні не темніє. Паростки червоно-фіолетові.

Маса товарної бульби 91—150 г. Смакові якості добрі. Вміст крохмалю в бульбах підвищений — 16,1—18,4%. Зберігається добре.

Характеризується високою польовою стійкістю до фітофторозу, вірусних хвороб та раку, інтенсивним і раннім нагромадженням врожаю.

Для прискорення розвитку рослин насінні бульби прогрівають протягом 8—15 днів у теплому приміщенні. Вдень бульби можна виносити в корзинках чи ящиках на сонце або ж витримувати під плівковим укриттям.

Добрива слід вносити диференційовано, залежно від родючості ґрунту: 500—800 кг органічних добрив, 0,9—1,2 кг азоту, 0,9—1,0 кг фосфору та 1,2—1,5 кг калію на 100 м². На родючих ґрунтах норми менші.

Якщо гній вносили рік-два тому в достатній кількості, можна обмежитись лише мінеральними добривами. Збільшувати норми добрив недоцільно, бо це призводить до погіршення смакових і кулінарних якостей бульб.

Садити картоплю на городі потрібно не пізніше 15—20 квітня. Ширина міжрядь 55—65 см. Відстань між бульбами в рядку 25—35 см. Під час вегетації площу прополують, 2—3 рази розпушують міжряддя і підгортають кущі.

Рослини ретельно захищають від шкідників та хвороб.

Бородянська рожева

Ранньостиглий, високоврожайний сорт столового призначення. Виведений Українським науково-дослідним інститутом картопляного господарства. Перспективний, проходить державне сортопробування.

Кущ прямостоячий, широкий, низь-

кий. Стебла густо вкриті листям, середньогіллясті, слабо забарвлені антоціаном у пазухах та вздовж всього стебла.

Листки великі, сильнорозсічені, темно-зелені, матові.

Цвітіння дуже рясне, короткочасне. Суцвіття компактне, середньоквіткове. Квітконоси короткі. Квітконіжки короткі, середньозабарвлені. Квітки світло-червоно-фіолетові.

Бульби рожеві, круглі. Шкірка гладенька, вічка численні, дрібні, рожеві. М'якуш кремовий, при розрізуванні не темніє. Маса товарної бульби 93—106 г. Смакові якості добрі. Вміст крохмалю в бульбах 13,7—15,4%.

Ракостійкий. Характеризується високою стійкістю до парші звичайної та фітофторозу.

Щоб одержати високий урожай молоді картоплі, садивні бульби треба відповідно підготувати. Один із способів підготовки — комбіноване пророщування садивного матеріалу. Бульби, розкладені в неглибокі ящики, пророщують протягом 25—30 днів на світлі при температурі 10—14°. Після цього 7—10 днів витримують у тирсі чи торфі, які зволожують розчином мінеральних добрив (на 10 л води 40—50 г аміачної селітри і суперфосфату, 1 г мідного купоросу). Оптимальна відносна вологість повітря 85—95%.

Якщо немає можливості проростити бульби, їх прогрівають протягом 8—15 днів у теплому приміщенні. Можна виносити бульби вдень у корзинках чи ящиках на сонце або ж витримувати під плівковим укриттям.

Для одержання ранньої продукції садити картоплю на городі потрібно не пізніше 10 квітня, розміщуючи бульби в рядку на відстані 25—35 см та витримуючи ширину міжрядь 55—65 см.

Вимоги до удобрення ґрунту та догляду за рослинами такі, як і в сорту Луговська.

М. Ф. ПАНЧЕНКО, А. А. ОСИПЧУК
(Укр. НДІКГ)

Снігування овочів

Кожний з особистого досвіду знає, що зберегти овочі, щоб вони були свіжими і мали гарний вигляд, не така вже й проста справа. Ближче до весни капуста, морква, буряки часто псуються, гниють.

Щоб скоротити втрати, взимку виносити овочі на вулицю і засипте снігом. Як це зробити? У відлигу, коли температура повітря нульова, на присадибній ділянці, в саду чи на подвір'ї виберіть майданчик, на якому весною не застоюється вода, зберіть і добре утрамбуйте сніг. На цю «перину» укладіть капусту, попередньо обібравши гнилі листки, одним шаром, стеблами догори. Проміжки між головками засипте снігом, зверху теж злегка присипте і так покладіть два-три шари капусти.

Бурт вкривають зверху і з боків

спочатку метровим шаром снігу, а потім соломкою чи тирсою завтовшки півметра.

Можна снігувати також картоплю, моркву, буряки та інші коренеплоди. Овочі укладають у дерев'яні ящики, встановлюючи їх так, щоб кожний був оточений снігом з усіх боків. Зверху закривають плівкою чи руберойдом і засипають метровим шаром снігу, на який кладуть теплоізоляційний матеріал.

У таких буртах можна зберігати живці яблунь, груш, смородини, призначені для весняного щеплення та укорінення. Їх нарізують у відлигу з маточних рослин, укладають у щільні поліетиленові мішечки і вкривають снігом.

У своєрідній «сніговій постелі» підтримується постійна температура — майже нуль градусів. Овочі і живці добре зберігаються без втрат до кінця травня-червня.

Р. О. ДЕРЕНЬКО,
м. Івано-Франківськ

Гарбузи на шпалері

Хто не любить гарбузової каші? Мабуть, таких немає. Про дієтично-лікувальні властивості гарбузів написано дуже багато, а от про те, як їх виростити, навпаки, мало. Та й що писати? Висаджуєш на городі картоплю чи кукурудзу — ткнув між ними насіння гарбуза, ось і вся агротехніка! Згоден. Але як бути, коли маєш шість соток, переважно зайнятих садом, де ж тут знайти місце для гарбуза? Та ще непогано було б посадити декілька сортів, а вони легко перезапильються. Ось на ці питання я й хочу дати відповідь, виходячи із свого досвіду.

О. І. Кононов у статті «Голонасінний гарбуз» («ДСГ» № 4 за 1991 р.) вказує, що гарбузи прийшли до нас з Південної Америки. Однак їх було завезено також з Китаю, Індії та Західної Азії. Гарбузи мають багато форм (плескату і плескато-округлу, круглу, овальну, циліндричну, грушо-, зірко-, чалмоподібну); зовнішнє забарвлення — біле, кремове, жовте, оранжеве, оранжево-червоне, рожеве, сіро-зелене, темно-зелене, а також дво- і триколірне — смугасте, ребристе, з різними виростами; маса плодів від 15—20 г до 30—40 кг.

Рід гарбузи (*Cucurbita* L.) включає 11 ботанічних видів, але у виробництві культивують тільки три: великоплідний, твердокорий і мускатний. Ці види не схрещуються між собою.

Вид твердокорих гарбузів має такі різновиди: звичайний твердокорий гарбуз, кабачки, патисони і крукнеки. Всі вони схрещуються між собою, а тому, щоб одержати насіння, їх потрібно штучно запилювати.

Гарбуз твердокорий, або звичайний

Має насіння жовтуватобіле або кремове з гладеньким рубчиком. Плодоніжка у нього ребриста, дуже колюча. До цього різновиду належать і голонасінні сорти. Я вирощував столові сорти Бенінказа, Голонасінний, Іспанка 73, Угорський велетен, динно-гарбу-

зовий гібрид, а зараз у мене є ще й гарбузи сорту Індійське дерево.

Диня та гарбуз належать до різних видів і ніколи між собою не схрещуються, тому в природі такого гібрида немає. Щоправда, на Дніпропетровській овоче-баштанній дослідній станції робили таку спробу. При штучному запиленні інколи утворюється плід, але насіння у нього нежиттєздатне. У нашій місцевості один із сортів твердокорого гарбуза культивується під назвою динно-гарбузовий гібрид (його легко відрізнити за насінням). У мене він теж є. Це солодкий гарбуз, сірого кольору, масою до 10 кг, він добре зберігається у кімнатних умовах.

Шановний Л. О. Капуста з Київської області своєю статтею «Солодкий гібрид» («ДСГ» № 4 за 1991 р.) вводить читачів в оману, його ковбуз — це звичайний гарбуз, хоча, можливо, і дуже гарний.

Гарбуз великоплідний, або волоський

Насіння велике, білого або кавового кольору, гладеньке, без рубчика (або він слабо виявлений). Плодоніжка циліндрична, гладенька, без колючок.

Із цього виду вирощував такі сорти: Мраморний, Херсонський, Славута, Чілійський, Індійське дерево.

Гарбуз мускатний

Насіння дрібне й середнього розміру, видовжене, брудно-біле з темною шорсткою облямівкою. Рубчик ніби перекручений. Плодоніжка ребриста, але не колюча, довга, з дуже характерним розширенням біля плоду.

Ці види не перезапильються між собою і не дають гібридів. Із мускатних я вирощував в'єтнамський гарбуз та гібрид першого покоління від схрещування великоплідних та мускатних гарбузів, який іноді одержують на Дніпропетровській овоче-баштанній дослідній станції. Такі гібриди у першому поколінні дають несмачні плоди без насіння. Таким чином, на присадибній ділянці можна вирощувати три сорти гарбузів, по одному з кожного виду, не побоюючись перезапильнення.

З власної практики я вважаю найкращими такі сорти вітчизняної селекції.

Мигдальний 35. Плоди досягають за 90—115 діб (середньостиглий сорт), важать 4—7 кг, оранжево-червоні, з розірваними смугами. М'якуш жовтий з оранжевим відтінком, щільний, хрумкий, солодкий. Містить сухої речовини 9% та цукру 7—8%.

Херсонський. Плоди досягають за 119—140 діб, важать 7,5—18 кг. Забарвлення темно-сіре та сіре із світло-сірими смугами й плямами. М'якуш жовтий і яскраво-жовтий, соковитий, солодкий. Вміст сухої речовини — 11—15%, цукру — 10%. Стійкий проти антракнозу.

Славута. Плоди досягають за 120—130 діб, важать 10—19 кг. Плід сплюснутий, сегментований, вдавнений біля плодоніжки. М'якуш темно-оранжевий, товстий, щільний, солодкий, містить 19,2—20,1% сухої речовини, 9,2—10,6% цукру. Стійкий до антракнозу і бактеріозу, слабо уражується борошнистою росою.

Із зарубіжних сортів мені сподобалися Іспанка 73 та Чілійський. Останній кущової форми, має червонуваті плоди масою 3—5 кг, але на кущі їх може бути до 20 штук.

Агротехніка

За місяць до висіву підвішую біля батареї опалення мішечок з гарбузовим насінням. 25 березня занурюю насіння на 20 хв в 1%-ний розчин марганцівки і барботую протягом 12 год. Цього буває достатньо, щоб насіння наклюнулися, якщо ж ні, то розкладаю їх у чашки Петрі (можна у блюдечка) для дальшого пророщування і ставлю у тепле місце.

Насіння, що наклюнулося, висаджую по одному у пакети з-під молока або в пластмасові баночки з-під мийного засобу і ставлю по 6 штук у ящики розміром 16×32×8 см. Землю для горщиків готують з рівних частин городньої землі, піску та перегною. На три відра цієї суміші додаю півлітрову банку попелу і 60 г комплексних мінералів «Стимул 1». Все це перемішую і пересіваю. Розсаду не підживляю. Раніше на постійне місце висаджував її у 30-денному віці (на початку травня), але оскільки у травні часто бували приморозки, доводилося вкривати рослини, а це копітка справа. У 1991 р. посадив після 20 травня. Розсада мала висоту 30—40 см, 5—6 листків і почала формувати квіти.

Для гарбузів я відвів ділянку завширшки 0,7 м і завдовжки 18 м вздовж паркана із сітки. На відстані 0,4 м від сітки поставив опори висотою 2 м з кутника. Зверху приварив прутки діаметром 16 мм, а далі натягнув дріт через кожних 40 см. Гарбузи висаджую на відстані 1 м один від одного. Рослини формую у три стебла і проти кожного роблю з дроту вертикальну опору, що закінчується на рівні першого дроту. Така сітка не провисає під дією маси плодів, а вона чимала. Гарбузи не треба підвішувати у сітці або розкладати на дощечки, як дині, вони ніколи не обриваються.

Отже, опора готова. Приступаємо до садіння. Гарбузи я висаджую у ямки, відстань між якими 1 м. У кожен ямку вкидаю піввідра перегною і склянку попелу, все ретельно перемішую із землею. В міру розвитку основного стебла підв'язую його до опори, а далі він сам так причепиться вусами, що легко витримає свої плоди. З пазух листків ростуть стебла другого порядку. Два нижніх залишаю і підв'язую вертикально, а інші виламую. Точку росту прищипую на рівні прутка.

Стебла третього порядку прищипую, залишаючи по два листки. На кожному стеблі залишаю по дві зав'язі. Таким чином, з одного кореня одержую від чотирьох до шести плодів залежно від їх розміру, а Чілійського — до 20.

При шпалерному способі вирощування рослини добре освітлюються й прогріваються, завдяки чому у них нагромаджується більше цукру і сухої речовини. То ж і не дивно, що вони солодкі, врожаю вистачає до серпня наступного року. Зберігаю плоди у кімнаті, на книжкових полицях.

Декілька років тому вирощував і декоративні гарбузи. Були у мене грушка, грибок, кавунчик, бородавчастий, чалмоподібний гарбузи, оригінальні й чудові.

В. В. БЕСПАЛОВ,
м. Лубни.

З НАРОДНИХ ДЖЕРЕЛ

Понад 20 років збираю матеріали про народну медицину: рецепти з трав, молитви, зашіптування, заклинання, талісмани, їх застосування та ефект дії. Шукаю колег по захопленню, які бажають обмінятися інформацією про народні методи. Надсилаючи листи, не забудьте вкласти конверт із зворотною адресою.

Б. В. Барна,
332530, Запорізька обл., м. Токмак,
вул. Прикордонна, 14

Харчова цінність плодів гарбузів зумовлена насамперед високим вмістом добре засвоюваних організмом людини вуглеводів, значною кількістю каротину, солей калію, пектину та інших речовин. І хоча гарбуз — дешевий продукт харчування, доступний всім, домогосподарки ще мало обізнані з величезною кількістю смачних і поживних страв, які можна з нього приготувати. Назвемо лише деякі з них: салат з гарбуза і яблук або сирих овочів, а також з картоплею і оселедцем; суп-пюре, приправлений зеленню; плов з бара-



Харчовий і дієтичний продукт

їни з гарбузом і фруктами; запіканки з яйцем, рисом, пшоном, локшиною, морквою, курагою, сиром; омлет з гарбуза, запечений з фруктами, каші з гарбуза — пшенична, пшоняна, рисова; гарбуз смажений з помідорами й грибами; гарбуз відварений з медом; гарбуз тушкований з сиром, рисом і родзинками, картоплею, айвою японською, сочевицею; гарбуз печений; гарбуз фарширований; млинці й оладки з гарбузом і морквою; тістечка з гарбуза; рулет запечений; голубці з гарбузом; вареники з гарбузом; пиріжки смажені з гарбузом і вишнями; овочеве рагу з гарбуза, помідорів, баклажанів і моркви; плачинда з гарбузом; пудинг з гарбуза і яблук з манною крупою; холодець з гарбузом і горіхами тощо.

З гарбуза можна приготувати страви на будь-який смак: гострі і дієтичні. Підготовка плодів для всіх страв однакова — їх розрізують, очищають, видаляють волокнисту тканину з насінням і нарізують залежно від рецепту кружальцями, шматочками, кубиками.

Насіння гарбузів додають до кремів з вершків, ним посипають печиво. У Румунії олія з гарбузового насіння — звичайний продукт, як для нас соняшникова, її виготовляють промисловим способом. А у Франції споживають не тільки плоди і насіння гарбузів, а й кінчики молодих стебел та пагонів рослин. Очищені і зварені в солоній воді, вони за смаком нагадують спаржу.

Широко використовують гарбузи і в харчовій промисловості. З них готують консерви, напої, варення, цукати, карамельну начинку, пастилу, суфле, їх сушать, маринують. Для дитячого харчу-

вання готують пюре з гарбузів і моркви.

Гарбузи — чудовий дієтичний продукт, корисний всім. Оскільки в них багато солей калію і водночас мало натрію, вони не затримують воду в організмі, а, навпаки, сприяють її виведенню. Як прекрасний сечогінний засіб його рекомендують особам, що страждають серцево-судинними захворюваннями. Соком з гарбуза лікують сечокам'яну хворобу: 400—500 мл соку за добу прискорюють виведення камінців з нирок та сечового міхура, гальмують запальні процеси. При набряках вживають по півсклянки гарбузового соку на добу.

Завдяки наявності у гарбузах пектинових речовин вони сприяють видаленню з організму холестерину, радіоактивних елементів, свинцю та інших шкідливих речовин. Особливо доцільно вживати їх при захворюваннях шлунково-кишкового тракту. Оскільки в гарбузах мало органічних речовин і клітковини, їх рекомендують тим, у кого гастрит, підвищена кислотність, виразкова хвороба шлунка і дванадцятипалої кишки, запальні процеси у кишечнику. Пектин сприяє швидшому зарубцюванню виразок, пом'якшує дію шлункового соку.

Страви з гарбузів застосовують при хронічних запорах. Вони поліпшують функцію кишечника, але водночас не спричиняють надмірної перистальтики і не подразнюють слизову оболонку шлунка й кишечника.

Гарбузи мають невисоку енергетичну здатність і тому рекомендуються особам, які хочуть схуднути. Гарбузовий відвар з медом — добрий заспокійливий засіб, його вживають на ніч. Крім того, він сприяє пониженню тем-

ператури тіла у хворих і зменшенню головного болю.

Насіння гарбузів застосовують як нешкідливий для організму людини глистогінний засіб. У сирому вигляді воно містить водорозчинну сполуку — кукурбітин, який позбавляє стрічкових глистів здатності присмоктуватися до стінок кишечника. Найбільша кількість кукурбітину знаходиться у зеленкуватій оболонці насіння. Звичайно, цей глистогінний засіб слабший за сучасні лікувальні препарати, проте він нешкідливий для організму. Його призначають, як правило, дітям, а також тим, хто страждає захворюваннями печінки і нирок.

Фармакологічні й клінічні спостереження показали, що найефективніше діє насіння гарбузів сорту Голонасінний. Його очищають від залишків м'якуша і висушують на повітрі (сушити в духовці або на сковорідці не рекомендується, оскільки під дією високої температури втрачаються лікувальні якості). Зберігати насіння можна не більше року. Для лікування використовують насіння повностиглих плодів, причому у подрібненому вигляді — роблять кашку або відвар. Видаляючи тверду шкірку, важливо зберегти тонку сіро-зелену плівку. Кашку готують так: 100—150 г насіння розтирають у ступці з молоком і вживають натщесерце по чайній ложці протягом години.

Гарбуз сприяє засвоєнню іншої, важкої для шлунка їжі і тому особливо рекомендується особам похилого віку.

О. С. БОЛОТСЬКИХ,
доктор с.-г. наук,
Г. П. БОЛОТСЬКИХ,
лікар

Страви з гарбузів

З рисом і яйцем

1 кг гарбуза дрібно порізати, залити водою (півтори склянки) і варити до розм'якшення. Потім вилити в гарбуз літр молока, покласти півсклянки промитого рису і варити ще 30 хв. Після того, як гарбуз з рисом прохолоне, вбити 4 яйця, влити 3—4 ст. ложки розтопленого масла, додати півсклянки цукру, викласти в змащену маслом посудину і запекти.

Млинці

1 кг гарбуза почистити, нарізати шматочками, зварити, щоб були м'які, протерти через сито, влити в пюре 1 л молока і підігріти до температури парного молока. В гарбузове пюре покласти розведені дріжджі (15 г) і вбити 3 яйця, розмішати, всипати 2—2,5 склянки борошна, тісто добре перемішати і поставити на 2 год в тепле місце. Після цього влити в тісто розтоплене масло (1 ст. ложку), півсклянки цукру, сіль, ретельно вимішати, поставити в тепле місце, дати добре підійти і потім пекти млинці.

Оладки

Гарбуз почистити, порізати шматочками і зварити в невеликій кількості води, пропустити через м'ясорубку або протерти через решето. В пюре, не даючи йому охолонути, вбити яйця, покласти сіль, кисляк, всипати борошно, змішане з содою, і добре перемішати, після чого пекти оладки на гарячій сковорідці. На 1 кг борошна — 1 кг гарбуза, 2 яйця, 1—2 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки масла, 1,5 чайні ложки солі, 0,5 чайної ложки соди.

Маринований

Для маринування беруть гарбуз з добре дозрілим м'якушем, золотисто-оранжевого кольору. Гарбуз ріжуть на кубики, бланширують в окропі 2 хв, охолоджують у воді. У літрову банку кладуть гарбуз, 3 ст. ложки 9%-ного оцту, 4 шт. гвоздики, 4 горошини чорного перцю, корицю на кінчику ножа. Банки стерилізують: 0,5 л — 15 хв, 1 л — 25 хв. Заливка: на 1 л води по 1 ст. ложці солі і цукру.

Цукати

Нарізаний кубиками гарбуз заливають сиропом і варять 5 хв. Потім вистояють у сиропі 6—8 год і знову доводять до кипіння, кип'ятять 3—5 хв і дають постояти 10—12 год. Після цього гарбуз відкидають на сито, дають стекти цукровому сиропу, кубики підсушують, посипають цукровою пудрою. Зберігають у скляних банках.

Цукровий сироп: на 200 г води або соку без м'якуша 1200 г цукру, 1 лимон або 3 г лимонної кислоти і ванілін. Все це розраховано на 1 кг гарбуза.

Варення

На 1 кг гарбуза беруть 1400 г цукру, 300 г води, 1 лимон. Варять у 2—3 прийоми з вистояванням (так кубики краще зберігають форму і більше просочуються цукровим сиропом).

Законсервований

Набір продуктів: гарбуз очищений — 4 кг, перець червоний — 300 г, часник — 100 г, сіль — 50 г, цукор — 350 г, зелень петрушки — 200 г, вода — 1 л, оцет 9% — 0,2 л, олія — 150 г.

У чистий посуд влити воду, оцет, олію, всипати сіль, цукор, дрібно порізані часник і петрушку. Все довести до кипіння. У киплячу масу опустити гарбуз. Варити, весь час перемішуючи, 30 хв. Гарячу масу розлити в банки і закупорити. (Рецепти консервування взято із porad родини Нікітських).

Ці рецепти зібрав і надіслав у «ДСГ»

В. В. БЕСПАЛОВ

Чорнокорінь лікарський

У № 6 «ДСГ» за цей рік прочитав матеріал про чорнокорінь, але там не написано, як його вирощувати.

Будь ласка, надрукуйте консультацію, як вирощувати цю рослину.

С. КРИКУН,
Полтавська область

Чорнокорінь — лікарська дворічна трав'яниста рослина родини шорстколистих, у природі його називають ще собачий язик, глистяна трава, печучуйна трава та ін.

Чорнокорінь розмножується тільки насінням. Висівають його рано навесні на глибину 1,5—2,5 см по 3—4 насінини в лунку. Відстань між лунками — не менше 1—2 м. Можна насіння спочатку висіяти на грядку з добре підготовленим ґрунтом, а потім розпідірувати на постійне місце. На першому році життя утворює лише листяну розетку висотою до 30 см. На другий рік з'являється розгалужене від самої основи стебло заввишки від 60 до 120 см. Листя довгасто-ланцетне до 20 см завдовжки. Стебло закінчується багатьма п'ятичленими квітками.

Цвіте чорнокорінь у травні-липні, плід сухий; досягаючи, розпадається на чотири горішки, поверхня яких вкрита гачкуватими шипиками.

Чорнокорінь росте як бур'ян обабіч доріг, на вигонах, але зустрічається рідко.

Коли я почав вирощувати на своїй ділянці деякі лікарські рослини, то помітив, що їх знищують пацюки. Тоді навколо грядки посіяв чорнокорінь. Як тільки рослина почала сходити, гризуни зникли.

На Сумській дослідній станції на площі, де вирощують лікарські рослини, в 1979 році було дуже багато мишей. Серед літа навколо плантації посадили розсаду чорнокореня, і відтоді гризунів там немає.

Чорнокорінь лікарський, як я помітив, відлякує гризунів тільки в свіжому вигляді, а в сухому не діє.

На моє прохання науковий співробітник Всесоюзного інституту рослинництва О. Н. Коровіна повідомила, що хімічний склад європейського чорнокореня добре вивчений. Він містить токсичний алкалоїд — уїнглосин з курареподібною дією. У коренях його 0,12%, в листках значно менше. Крім того, він містить консоїдин — нервову отруту. На думку деяких фахівців, чорнокорінь відлякує гризунів мишачим запахом і сильнодіючою отрутою, яка впливає на нервову систему. Справді, у чорнокореня запах неприємний, але людина його не відчуває і для неї він не є небезпечним.

Отже, чорнокорінь доцільно висіяти не тільки на грядках, а й навколо комор, зерносковищ, продовольчих складів тощо.

В. В. ПИЛИПЮК

Продаються качки-огаи

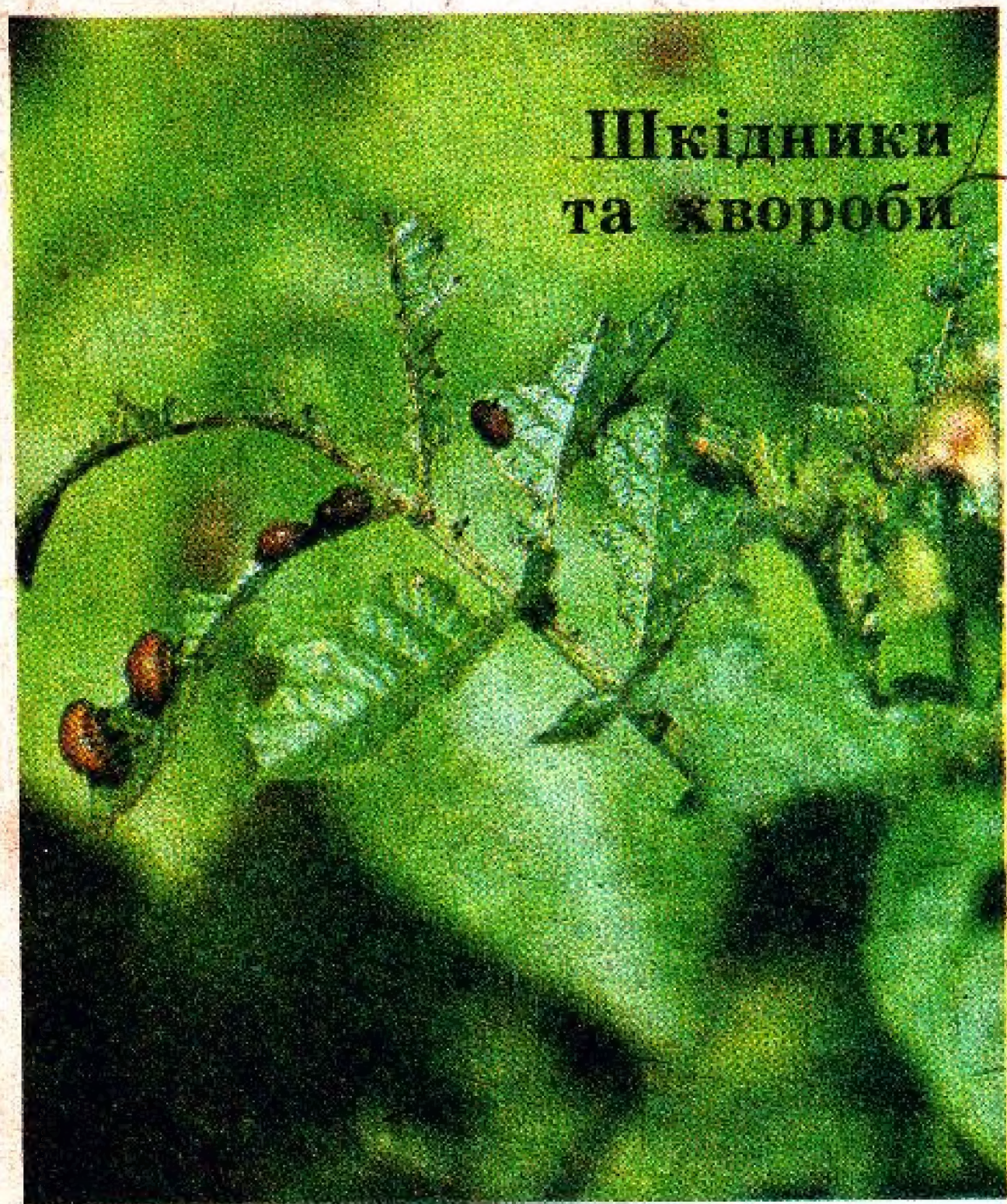
НДІ землеробства і тваринництва західних районів УРСР реалізує організаціям і окремим громадянам по безготівковому розрахунку і за готівку (ціни за домовленістю) качок-огаи, виведених у зоопарку інституту. Приймаються також замовлення на придбання

в серпні-вересні цього року. Замовлення надсилайте на адресу: 292084, Львівська обл., Пустомитівський р-н, с. Оброшино, НДІЗІТ західних районів УРСР, зоопарк.

Для швидшого отримання відповіді просимо разом із замовленням надсилати конверт із зворотною адресою.

В. І. Баковський,
О. В. Шевчук

Шкідники та хвороби



сипання сходів картоплі, особливо на легких ґрунтах. У середньо- та пізньостиглих сортів сходи присипають, коли рослини досягають висоти 5—7 см, у ранніх — не пізніше періоду масової появи сходів. Відтак на рослинах гинуть кладки яєць та личинки шкідника, а також сходи бур'янів.

Однак найпростіший спосіб боротьби із шкідником — це збирання кладок яєць, личинок, жуків та їх знищення.

Відомо чимало інших прийомів боротьби з колорадським жуком. Так, вирощування нагідок (календули) поміж картоплею відлякує жука. Там, де грядка картоплі обсаджена нагідками, шкідника немає.

Коли перелічені заходи не дають наслідків, користуються хімічними методами захисту. Використовуючи пестициди, слід не-

рів-аматорів, є знищення картоплин за 6—8 днів перед збиранням врожаю. Внаслідок цього молоді жуки не можуть повноцінно нагодуватися перед зимівлею, і до весни наступного року значна частина їх гине.

Слід пам'ятати, що на городах треба віддавати перевагу агротехнічним, механічним та біологічним засобам захисту рослин. Хімічні препарати застосовують лише у крайньому випадку.



Дротяники — це личинки жуків-коваликів. Вони мають видовжене тверде пружне тіло жовто-бурого кольору.

Повний цикл розвитку комах триває 3—4 роки. Шкоджають личинки. Дротяники найбільш поширені і шкідливі на запирієних ділянках та полях після багаторічних трав. Особливо великої шкоди картоплі вони завдають, коли не вистачає волог в ґрунті.

Дротяники пошкоджують бульби, через що знижуються їх товарні якості, погіршується лежкість. Пошкоджені бульби уражуються грибовими та бактеріальними хворобами.

Для знищення дротяників ранньої весни, до початку садіння бульб, на городі розкладають принади з розрізаної картоплі, буряків та інших коренеплодів. У розрізані частини бульби (коренеплода) втикають дерев'яні палички-маячки та заглиблюють їх на 5—7 см. Попередньо ґрунт перекопують та вирівнюють. Через кожні 2—3 дні частинки бульб виймають і вибирають дротяників, які там зібралися.

Весною для принадування жуків у міжряддях картоплі розкладають купки соломи, вирвані бур'яни. Періодично купи перевіряють і знищують жуків.

Добрий ефект дає якісний догляд за картоплею, періодичне глибоке розпушування міжрядь, боротьба з бур'янами, особливо з пирієм.

Помірне вапнування кислих ґрунтів сприяє розвитку рослин, погіршує умови для життєдіяльності шкідника.

На ділянках, де дуже багато дротяників, найкраще висівати бобові культури (горох, квасолу).



Капустянка (вовчок, точка, земляний рак) — поширена на всій території республіки, але живе і шкодить картоплі та овочевим культурам

НАЙБІЛЬШ НЕБЕЗПЕЧНІ

Захист картоплі від шкідників та хвороб на городах значно складніший, ніж на великих масивах господарств, бо тут здебільшого її вирощують беззмінно протягом багатьох років, що призводить до накопичення шкідливих комах та збудників хвороб. Найбільш небезпечні з них — колорадський жук, дротяники, капустянка, фітофтороз.



Колорадський жук. Найнебезпечніший шкідник картоплі. Залежно від природно-кліматичних умов має

від одного до трьох поколінь за вегетацію. Шкоджають дорослі комахи та личинки. Врожай знижується на 50—90%, зменшується розмір бульб, вміст у них крохмалю та білка. Усі сорти найбільш уражуються у фазах бутонізації та цвітіння. Найшкідливіші личинки третього та особливо четвертого віку.

У боротьбі з шкідником застосовують різноманітні засоби. Рано навесні, як тільки доспіє ґрунт та почнуться роботи на городі, висаджують невелику кількість прощених бульб. Жуки, що перезимували, збираються на таких посівах-принадах. Їх знищують, збираючи чи обприскуючи інсектицидами.

Ефективним є розкладання картопляного лушпиння на городі до садіння бульб. Жуки, що перезимували, заповзають під купи лушпиння. Пізніше їх збирають у посуд з насиченим розчином солі. Непогані наслідки дає при-

ухильно дотримувати відповідних інструкцій з техніки безпеки. На городах дозволено застосовувати (з розрахунку на 10 л): бензофосфат 10%-ний к. е. або 10%-ний з. п. — 60 мл, г; дібром 10%-ний к. е. — 70—140 мл; мезокс 25%-ний к. е. — 60 мл.; ровікурт 10%-ний к. е. — 25 мл; ровікурт (кілзар) 5%-ний к. е. або з.п. — 50 мл, г; фоксим 5%-ний з. п. або к. е. — 100—150 г, мл та ряд інших. Під час обприскування картоплин ранцевими обприскувачами витрачають 3—4 л робочого розчину на одну сотку.

Оптимальний строк проведення хімічних обробок: період масової появи личинок першого — другого віку, який часто збігається з фазою бутонізації картоплі.

З біологічних засобів боротьби з колорадським жуком дозволяється використовувати бітоксикацилін у вигляді сухого порошку — 40—100 г на 10 л води. Його застосовують під час масового відродження личинок. Всього за сезон проводять 2—3 обприскування бітоксикациліном з інтервалом 6—8 днів.

Важливим заходом, яким, на жаль, нехтує більшість картопля-

лише на вологих ґрунтах, поблизу водоймищ, на заплавлених землях з високим рівнем залягання підґрунтових вод та в умовах зрошення. Повний цикл розвитку відбувається протягом двох років.

Найбільшої шкоди капустянка завдає ранньою весною та в першій половині літа. На рослинах картоплі вона об'їдає нижню частину стебла, корені та столони, а також вигризає бульби. Пошкоджені бульби уражуються грибковими та бактеріальними гнилизмами.

Для боротьби з цим шкідником навесні на городі розкладають невеличкі купки гною, куди шкідники збираються для відкладання яєць. Через місяць купки руйнують, знищують дорослих комах та кладки яєць.

Вздовж доріжок, парників, теплиць роблять канавки, в які насипають нафталін або пісок, змочений гасом. Це запобігає заповзанню капустянки за межі доріжок.

Для знищення яєць та личинок молодшого віку в кінці травня — на початку червня двічі-тричі розпушують ґрунт у міжряддях на глибину 10—15 см.

Часто користуються банками-пастками. Звичайну скляну банку закопують на рівні ґрунту або на 3—5 см нижче його, наповнюючи її на дві третини водою. В пошуках їжі шкідник потрапляє в пастку, де й гине.

Деякі городники обприскують місце, де виявлені ходи капустянки, розчином мила (200 г на 10 л води); на 1 м² витрачають до 8 л розчину так, щоб промочити ґрунт на глибину 8—10 см.

На ділянках, де багато шкідників, восени, після збирання врожаю, копають ями глибиною 0,5 м і заповнюють їх свіжим гноєм, куди шкідники збираються на зимівлю. З настанням холодів гній виймають з ями та розкидають по городу, знищуючи комах, які там зібралися.

Встановлено також, що запах хризантем відлякує капустянку. Тому зрізані восени і висушені рослини хризантем під час садіння картоплі кладуть частинками в лунки.



Фітофтороз — одне з найнебезпечніших захворювань картоплі. Збудник — гриб фітофтора — уражує практично

всі частини рослин: паростки, стебла, листя, бульби, квіти, ягоди. Найчастіше проявляється у другій половині літа. Появі та розповсюдженню фітофторозу сприяє тепла погода з високою

вологістю повітря, рясними росами. Хвороба протягом кількох днів уражує вегетативну частину картоплі по всьому городу чи полю.

З картоплиння інфекція змивається дощами і потрапляє на бульби. Вони можуть також заражатись і під час збирання внаслідок контакту з ураженим картоплинням.

В роки масового поширення фітофторозу врожай картоплі знижується на 50—70%.

Хвороба передається переважно ураженими садивними бульбами і найбільш небезпечна для ранньостиглих сортів картоплі.

Для успішної боротьби з фітофторозом необхідно здійснювати систему заходів, до якої входять впровадження відносно стійких до хвороби сортів (Адретта, Луговська, Гатчинська, Темп), агротехнічні та хімічні методи боротьби.

Велику увагу слід приділяти прогріванню та пророщуванню насінних бульб з наступним видаленням хворих.

Раннє садіння теж запобігає ураженню рослин фітофторозом.

Захист бульб від захворювання

гарантує підгортання кущі початку бутонізації.

Необхідність застосування фунгіцидів найчастіше виникає у період бутонізації — цвітіння картоплі. Для захисту картоплі від фітофторозу на городах дозволено застосовувати такі фунгіциди: арцерид, 60%-ний з.п. — 50 г на 10 л води; полікарбацин, 80%-ний з.п. — 40 г; поліхом, 80%-ний з.п. — 40 г; хлорокис міді 50%-ний з.п. — 40 г. Під час обприскування ранцевими обприскувачами витрачають 3—4 л робочого розчину на одну сотку.

Важливим елементом боротьби з фітофторозом є скошування та видалення картоплиння з городу.

Для проходження лікувального періоду урожай картоплі після збирання закладають на два тижні у сарай, повітку чи тимчасовий бурт, прикривши її шаром соломи. Після цього бульби ретельно перебирають, видаляють хворі та механічно пошкоджені і закладають на постійне зберігання.

М. БОЙКО,
канд. біол. наук

Служба взаємодопомоги

Іржаві плями на гладіолусах

Коричнева гниль. Збудник — гриб, який зимує в уражених цибулинах і на листках. На листках утворюються плями із червоно-коричневою облямівкою. Коли плям багато, весь листок стає коричневим і передчасно відмирає.

Заходи боротьби: просушування цибулин (зразу ж після викопування) при температурі 25—30°C і добрій вентиляції; вибракування хворих цибулин; зберігання цибулин при температурі 6°C і відносній вологості повітря 75—80%; протруювання цибулин перед висаджуванням у відкритий ґрунт в розчині перманганату калію (марганцівки — 30 г на 10 л води) протягом 1—2 год, замочування відростків у розчині питної соди (50 г на 10 л води); обприскування гладіолусів 1%-ною бордоською рідиною (100 г мідного купоросу з додаванням 100 г вапна на 10 л води) після масового цвітіння.

Замість вапна

У «ДСГ» № 6 за 1991 рік прочитав, що І.П. Дяченко з м. Тернополя запитує, як тривалий час зберігати гашене вапно, щоб згодом використати його для приготування бордоської рідини.

Хочу йому та й іншим читачам повідомити, що я ще з 1965 р. за порадою науковців Херсонського сільськогосподарського інституту, готуючи бордоську рідину, застосовую замість вапна звичайну кальциновану соду, якої беру 120 г на 100 г мідного купоросу. Це набагато зручніше. Сода легко розчиняється в теплій воді, вона завжди є в продажу, як засіб для прання білизни. Однієї коробки вистачає майже на сезон.

І ще таке: замість бордоської рідини я використовую інші препарати — хлорокис міді, поліхом, які в останні роки вільно продаються в магазинах і коштують недорого. Спосіб приготування робочої рідини дуже простий: на маленьких вагах зважую 40 г препарату, висипаю у відро води, розмішую, і розчин готовий для обробки дерев чи кущів.

О. М. Малий,
м. Миколаїв,
вул. 28 Армії, 2, кв. 40

* * *

Три-чотири роки тому прищепила вишню перспективного сорту. Але вона відстає в розвитку від інших гілок і залишається тоненькою гілочкою. Що треба вжити, щоб прискорити її ріст?

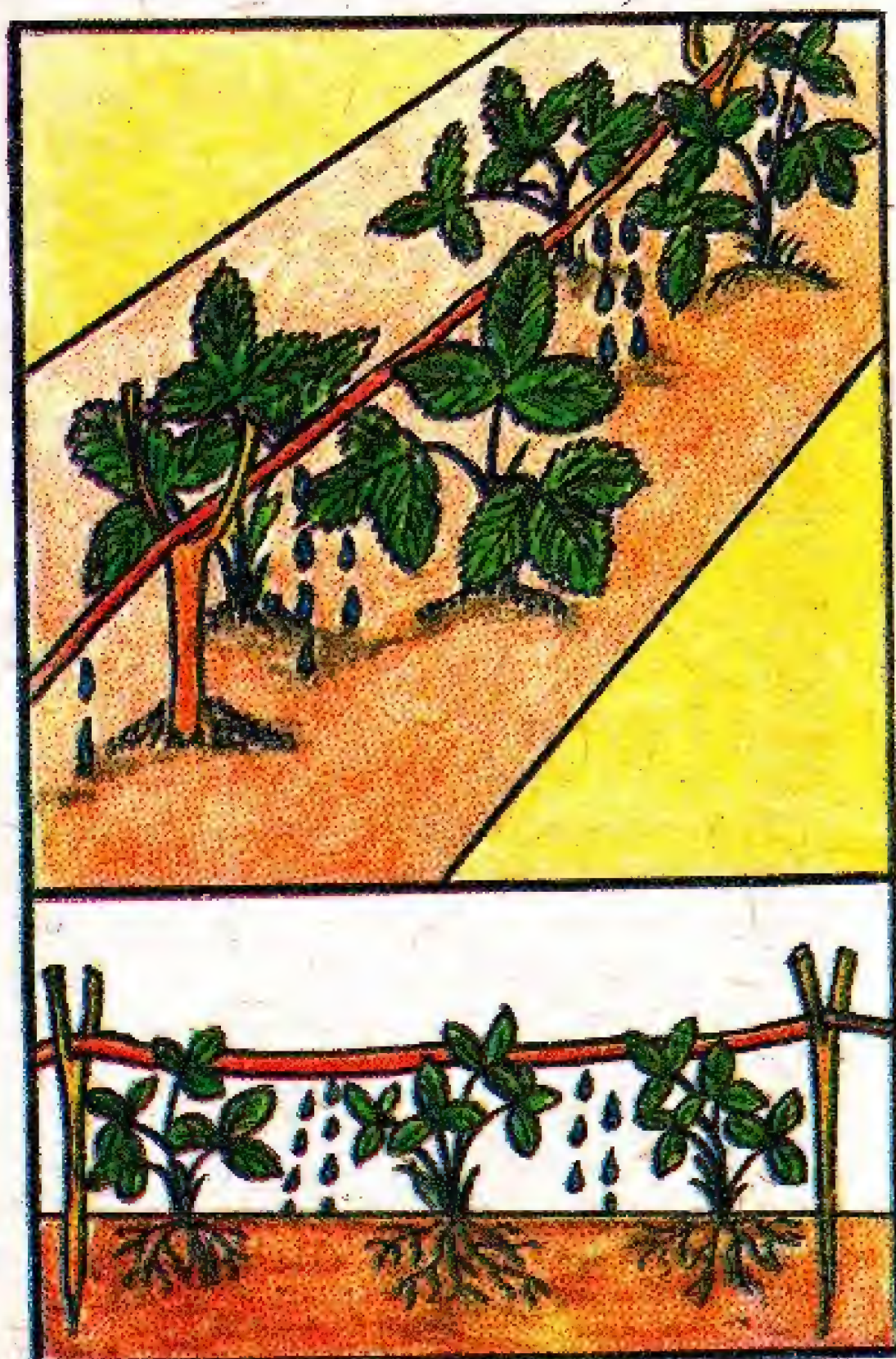
В. Юхименко,
Донецька обл., м. Часів Яр,
вул. Ворошилова, 1, кв. 39

Вода в саду й на городі

Відомо, що будь-яка рослина не може існувати без води, з якої одержує два головних елементи свого живлення — кисень і водень. Вода необхідна рослині і для засвоєння інших поживних речовин, а також для «транспортування» органічних сполук, що утворюються в самій рослині.

Оскільки природних джерел води нерідко не вистачає, а атмосферні опади розподіляються протягом року нерівномірно, людина намагається допомогти ґрунту зберегти якомога більше вологи. Для цього проводять осіннє перекопування площі, снігозатримання, розпушування ґрунту під час вегетації культурних рослин, збільшення вмісту гумусу в ґрунті за допомогою органічних добрив, терасування садової ділянки, розташованої на крутих схилах.

Простий і економний спосіб зволоження суничної ділянки — так зване крапельне зрошення, яке дає змогу незначною кількістю води поливати рослини на порівняно великій площі. Вгорі — розміщення шлангової крапельниці; внизу — шлангова крапельниця в дії.



Вода у ґрунті

Одна з найважливіших функцій ґрунту — забезпечувати кореневу систему рослин достатньою кількістю доступної їй води. Щодо цього велике значення має водопроникність ґрунту. Якщо вона невисока, опади потрапляють тільки у поверхневий шар і заболочують його. Потім вода швидко випаровується, спричиняючи затвердіння і розтріскування поверхні. А надмірна водопроникність ґрунту призводить до того, що волога швидко проходить на таку глибину, куди корені рослини вже не сягають. У зв'язку з цим завдання садівника — шляхом меліорації забезпечувати середню водопроникність, за якої рівномірно зволожується уся коренева зона.

Поливна вода

Вода для поливу повинна бути чистою, не гнилою і не смердючою, з низьким вмістом солей, нейтральною чи злегка кислою реакцією. Якість поливної води значною мірою визначається її джерелом. Залежно від цього розрізняють чотири групи такої води: дощову, водопровідну, криничну і джерельну, річкову і озерну.

Дощова вода завжди вважалася найкращою для зрошення і здебільшого такою залишається й тепер. Вона, як правило, м'яка, має слабкокислу реакцію. Її переваги і у високому вмісті розчиненого кисню —

Ходімте в сад

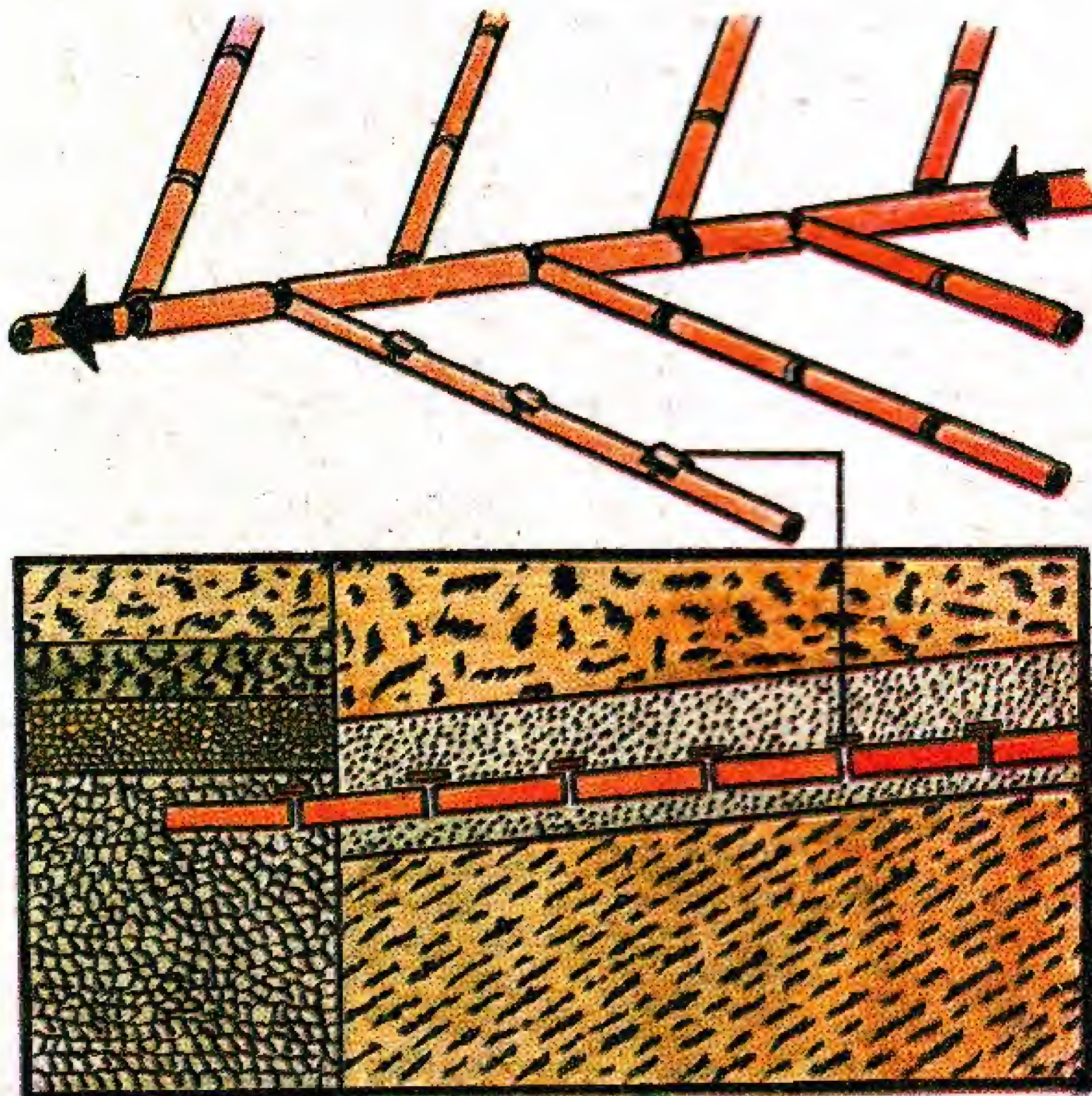
приблизно в 10 разів більше, ніж у криничній воді. Отже, збирання дощової води слід вважати досить розумним заходом.

Однак останнім часом аналізи дощової води свідчать про те, що в деяких областях вона містить різні побічні домішки — відходи хімічного виробництва, продукти згоряння твердого і рідкого палива, сажу, вихлопні гази тощо. Там, де опалюють житло мінеральними маслами, на дахах будинків залишаються їх найдрібніші краплі, які дощ змиває. Шкідливим також є вапняний і цементний пил, через який дощова вода перестає бути м'якою. У таких випадках цінність її для поливу стає вельми проблематичною.

Водопровідна вода піддається спеціальній обробці, вона очищена від сміття, шкідливих домішок і простерилізована. Для поливу вона також придатна, якщо не містить занадто багато мінеральних речовин. Тимчасовою перешкодою для її використання може бути і надто високий вміст у ній хлору, однак він порівняно швидко випаровується.

Кринична вода, як і джерельна, містить, як правило, багато мінеральних речовин. Вона утворюється в ос-

Перезволожені ґрунти необхідно осушувати. Один із способів осушення — трубчастий дренаж. Діаметр дренажних труб — 5 см, а збірних (магістральних) — 6,5—20 см. Глибина розміщення труб і відстань між ними залежать від характеру ґрунту, рівня залягання підґрунтових вод і вимог вирощування рослин. Воду, що збирається дренажною системою, випускають у спеціальну яму чи відводять у водонепроникний шар ґрунту.



новному з дощової та снігової води, яка, проникаючи в підґрунтові шари, розчиняє хімічні сполуки, що є в ґрунті і гірських породах. Якщо вміст мінеральних речовин у криничній воді, а в основному це сирі калійні солі, перевищує норму — 1 г на літр, то вона вже вважається мінеральною. Така вода може бути нешкідлива для людини, але непридатна для зрошення.

Вода з річок і водойм поряд із звичайними солями може містити і різні небезпечні для рослин домішки. Це здебільшого мінеральні масла, сучасні мийні засоби, відходи промислових і сільськогосподарських підприємств.

Жорсткість поливної води

Жорсткість належить до тих властивостей води, які завдають землеробам найбільше турбот. Саме це поняття було відоме селянам ще до того, як почали робити аналіз води. Застосовували й різні способи усунення жорсткості, тобто пом'якшення води. Жорсткість зумовлена розчиненими у воді мінеральними речовинами, особливо кальцієвими, магнієвими, а інколи й залізистими солями. Залежно від виду аніонів, які містяться у воді, жорсткість поділяється на:

вуглекислу (карбонатну), або тимчасову, яку можна усунути кип'ятінням, а також відстоюванням води; сірчанокислу, або постійну, яку кип'ятінням не усунути;

загальну, яка поєднує тимчасову і постійну жорсткість.

Постійна жорсткість, як правило, для рослин не шкідлива, навіть, навпаки, скоріше сприятлива. Така вода — бажане джерело кальцію і магнію, при цьому вона не діє на рН субстрату.

Тимчасова жорсткість, якщо вона не висока, також не шкодить рослинам. Регулярне подавання невеликих доз кальцію позитивно позначається на загальному поживному режимі рослин, сприяє біологічній активності ґрунту і утворенню грудочкуватої структури. Вода з великою карбонатною жорсткістю негативно впливає передусім на рослини, яким необхідні кислі ґрунти і які під її дією постійно алкалізуються. Про пошкодження рослин свідчать їх корені, які у таких випадках стають коричневими; починає також проявлятися і хлороз.

Надмірну жорсткість води можна знизити кількома способами. Для садівників найпридатніший найпростіший шлях — змішування жорсткої води з дощовою, додаючи щавелеву кислоту; мінеральні речовини при цьому випадають в осад.

Способи зрошення

Поливати рослини можна багатьма способами, які залежать від розмірів зрошуваної поверхні, джерела води, вирощуваних культур і т. д.

Школа садівника й городника

Один з найстаріших і перевірених способів зрошення невеличких ділянок — поливання з лійки. При цьому слід пам'ятати, що лійка має бути правильної форми: вода повинна падати на рослину згори.

Іншим давнім і випробуваним способом є полив з шланга. Доти, доки вода впаде на рослину, вона повинна хоч трохи зігрітися, а тому, поливаючи з шланга, використовують розбризкувач — наконечник з маленькими отворами. Тоді вода проходить у повітрі більший шлях і при цьому зігрівається. У саду, де шланг доводиться тягнути за собою по доріжках, слід не забувати про краї грядок і посаджені на них рослини. Щоб не пошкодити їх, можна використати заокруглені кілочки або спеціальний блок, який одночасно полегшує і переміщення шланга. Однак найкращий помічник у цьому випадку — пересувний барабан, на який намотується шланг.

Поливаючи з шланга, роботу слід розпочинати з найвіддаленішого від джерела води кінця саду: тоді шланг весь час буде переміщуватися по сухій поверхні.

Практикують ще так зване підґрунтове зрошення з використанням дренажних трубок. Цей спосіб доцільний у плодовому саду, в оранжереї, теплиці, парнику. Під поверхню землі під невеликим кутом укладають дренажні трубки, по яких вода з джерела розтікається по ділянці і зволожує ґрунт біля коренів рослин. Глибина закладання трубок буває різною, але, як правило, в межах 20—40 см. Переваги підґрунтового зрошення — мінімальна втрата вологи через випаровування і збереження структури ґрунту.

Якщо в саду є власне джерело води, можна використати зрошення по борознах. Але для цього джерело води повинно бути вище зрошуваної ділянки, а сама вона мати невеликий схил. Тоді вода по канавці надійде на розподільну площадку, а звідти при піднятих щитових заслінках спрямується в 10—15-сантиметрової глибини борозни, які вириті між рядками вирощуваних рослин.

Дуже економне крапельне зрошення. Вода по тонкому шлангу і під невеликим тиском підводиться до зрошуваної культури. Потрапляючи в зону поливу, вона проходить через спеціальні крапельниці. Лінії зрошення можуть бути завдовжки 100—150 м, часто їх обладнують регуляторами тиску води. Вигоди такого зрошення — невелика витрата води, оскільки вона повністю встигає увібратися ґрунтом, а також те, що таким способом можна поливати порівняно великі площі.

Коли і як поливати

Полив рослин у саду — це своєрідне мистецтво. Правильне зволоження йде на користь рослинам, а неправильне може завдати і шкоди, не кажучи вже про те, що вода втрачається даремно.

Загальне правило: зволожувати ґрунт потрібно так, щоб вода надходила до коренів рослини, тобто щоб полив був достатнім. Лише намочити поверхню землі немає рації. Зрозуміло, поливна норма залежить від виду рослин, глибини кореневої системи.

Головна маса коренів плодкових дерев розміщена на глибині 30—60 см. Тому поливати їх доцільніше рідше, зате щедро. Щонайменше п'ять лійок води повинно припадати на одне дерево у фазі повного плодоношення. Найбільше воно потребує води під час розпускання бруньок, потім після того, як відцвіте — при рості нових пагонів, і коли відбувається диференціація квіткових бутонів. Щедрий полив пізніше, у вересні, може вже негативно впливати на продовження вегетації, а тим самим і на визрівання деревини, хоч безпосередньо перед збиранням плодів також буває корисним.

З овочами слід робити інакше. Капусту, брукву, кольрабі у сонячні дні треба поливати щодня, найкраще оббризкувати. Теплолюбні овочі — огірки і помідори — також потрібно поливати щодня, але не оббризкувати, а спрямовувати струмінь води тільки під корінь. Ще краще поруч з цими рослинами зробити ямку або канавку і воду лити туди. Цибулинні культури поливають лише в період затишної посухи, а в інший час вони обходяться без додаткового зволоження, як і коренеплоди — морква і птерішка. Однак дуже любить вологу селера, її практично можна поливати весь час. Регулярного поливу потребують усі молоді рослини після пересаджування їх у ґрунт.

У квітів потреба в зрошенні різна, але всіх їх необхідно поливати висіву або пересаджування рослини постійне місце. Однорічні і багаторічні квіти потребують частіше, багаторічні — дуже багато води в період цвітіння. Річні рослини треба поливати меншими дозами, але меншими дозами рідше.

Влітку рослини поливають увечері, коли сонце заходить і без вологи в ґрунт до коренів. В спекотні дні поливати краще вранці, коли вологи в ґрунті ще багато. В осінні місяці поливати краще ввечері, коли сонце заходить і без вологи в ґрунт до коренів.

Як
ансь
і в
най

С
дод
мо:
кос:



Квіти аквалегія

На п'яти сотках

мері «ДСГ» за
ована стаття
лика-аматора
все від со-
куємо цю
повчаль-
я дачної
тималь-
гідний

топад,
Такої
плій
зати,
до-

об-
аю
ви-
ди-
гу-
на
рд-
по
их
с-
ої
та
ла-
он-
з
о.
е,
ми
кої

не раз друкувались, читачі «ДСГ» вже знайомі.

Хочеться хоч побіжно сказати про те, з якою любов'ю, працелюбністю та вмінням веде господарські справи Марія Микитівна зі своїм чоловіком Миколою Івановичем на садово-городній ділянці. І про консервацію неспроста згадалось. Справа в тому, що всі ягоди, фрукти й овочі для неї, як і для вживання у свіжому вигляді, господарі вирощують лише на п'яти сотках. Власне, під городом і плодовими насадженнями ще менше площі, бо частину її займає літній будинок, криниця, пішохідні доріжки тощо.

— Одних суниць маємо 7 сортів, — розповідає Микола Іванович, — особливо радує Суппрім, який плодоносить з червня до пізньої осені. На кожному вусику — цвіт, зав'язь, ягоди.

— Позаминулої осені купила чотири кустики цього сорту і вже на другий рік збирали врожай, — додає Марія Микитівна. — Тепер

розрослися, маємо близько 100 кущів, ділимося з сусідами. Прижилися у нас Гумі Гранде, Лорд та інші сорти, крупноплідні, високі. Коли досягають ці суниці, підпираємо гілочки з плодами, щоб не ламалися, не лежали на землі, не втрачали свого товарного вигляду.

Перед садінням господарі вносили на квадратний метр відро добре перепрілого гною, згодом підживлювали рослини. З цією метою встановлено бочки, зацементовано яму, де зберігають гноївку та курячий послід. Коров'як розводять у пропорції 1:10, пташиний послід — 1:20. Цими добривами запасуються на ціле літо, бо підживлюють часто. Наприклад, суниці високорослих сортів принаймні тричі на місяць. Мінеральних добрив не вносять. Посадили суниці кущ від куща на відстані 60 см, між рядками — 60—80 см. На одному місці вирощують не більше чотирьох років.

А ще господарі примудрилися вирощувати суниці на так званій пірамідці. Щоб зекономити площу, насипали землі у формі клумби діаметром 2,5 м і зробили на цьому штучному узвишші те-

расні насадження. 72 кущі розмістили, тоді як на такій самій площі без насипу мали б менше 20.

На тій пірамідці нарізали чотири тераси висотою 25 см кожна; на них висаджено суниці. Але це ще не все. В центрі насипу вкопали азбестово-цементну трубу з отворами для своєрідного локального зрошення. Роблять це просто: в трубу вставляють шланг і поливають. Вода через отвори просочується в ґрунт, зрошуючи рослини на всій пірамідці.

Скільки зібрали суниць? Підрахунків урожаю не ведуть. Їли вдосталь (двоє дорослих онуків усе літо на дачі), а також чимало наварили варення, перетерли з цукром тощо. На дві сім'ї виситачить до нового врожаю.

З ягідників вирощують малину, чорну смородину, кизил, актинідію, а також виноград і китайський лимонник. Найбільше (50 кущів) малини, для неї виділили місце на межі, уздовж вулиці. Урожай мали щедрий, щодня, кажуть, збирали по 2—3 кг. Ягоди досягають швидко, тому обривають їх господарі вранці та увечері. Дбайливо доглядають цю культуру. Пагони, які відплодоносили (а їх на одному кущі буває по 10 штук), обов'язково вирізують при землі, залишаючи два-три кращих. Аби краще розросталися бокові пагінці, прищипують пагони на висоті 80 см — 1 м. Добре удобрюють ґрунт у малиннику — близько 15 кг перегною на квадратний метр. Роблять це тоді, коли перекопують землю між рядами малини і смородини, вони розміщені поруч через півтора метра.

Біля криниці росте крислата красуня-калина. Років двадцять їй, гарно плодоносить, сортова. Марія Микитівна щороку перетирає кислуваті ягоди з цукром,

Гарбуз декоративний чалмоподібний





Баклажани польського сорту Червоний

робить калинове пюре — лікувальний продукт.

— Ось він хворів запаленням легень, — киває в бік чоловіка, — калиновим чаєм вилікувала.

Лимонник росте біля будинку, зі сходу. Виріс до 2 м висотою, створивши живу альтанку під своєю кроною. Як стверджують господарі, він любить лише вранішнє сонце. Кажуть, їхній сусід посадив лимонник на відкритому місці, де рослина весь день на сонці, — то він не родить. А Марія Микитівна з Миколою Івановичем торік, приміром, зібрали відро плодів. Актинідія вродила аж на восьмому році. Це тому, що з насіння проростала.

Є ще тут сім кущів винограду сортів Київський ранній, Рожевий безнасі́нний, Кристі́на та Лі́дія, що забралась на будинок. Три роки, як посадили, а вже мали щедрий урожай у минулому році, по 10—15 кг ягід з куща. З наближенням зими господар пригинає лозу до землі й присипає різним сміттям, аби не вимерзала. Навесні розкриває і обрізує лозу.

З плодових насаджень (груша, яблуня, крупноплідна алича, слива, волосський горіх) найбільший інтерес становлять яблуні, бо сортів тут більше, ніж самих дерев. На одному прижились Кальвіль сніговий і Первомайське, на іншому, біля кухні, — Зоря Поділля, Антор і Рубінові дуки. А та яблуня, що ближче до вулиці, є рекордсменом на цій ділянці. На ній прищеплено сім різних сортів. Лічені дерева, але врожаї збирають непогані. 1991 рік неврожайний, а от у попередньому майже 4 ц яблук зібрали. Одного лише яблучного соку виготовили тоді 150 л. А які смачні сливи угорки, італійська та десертна!

Просто дивуєшся: як усе це розмножується на тих неповних п'яти сотках? І той горіх, що

півгорода затінює. Його правда, думають вирубати, та звикли, як до живої істоти, жаліють поки що. А ще ж овочі, картопля, квіти, в яких кохається Марія Микитівна.

Помідорів близько 100 кущів, майже 30 сортів та гібридів. Серед них Перцевидні, Де Барао, Гібрид-2, Диво ринку та інші. Хоч вони порівняно стійкі до хвороб і шкідників, господарі обробляють помідори, в основному бордоською рідиною, не менше трьох разів, починаючи з розсади. І доглядають теж дбайливо.

Насіння висівають 18 березня — за 60 днів до висаджування розсади в ґрунт. В кожную ямку для розсади кладуть пригорщу перегною та ще трішки суперфосфату, попелу. Пасинкують рослини, підгортають, двічі на тиждень поливають під корінь, на листя не бажано. Воду для поливу підігривають на сонці у великому чані, що стоїть біля криниці. Для помідорів, як і для огірків, тепла вода краща від холодної — це власні спостереження господарів.

В останні роки, як відомо, сутужно з огірками, не родять: то кислотні дощі, то шкідники і хвороби, то ще щось.

— А ми себе огірками щороку забезпечуємо з власного господарства, — говорить Микола Іванович. — Більшість урожаю вирощуємо в теплиці (6×2,5 м), яку самі спорудили. Розмістили її в затінку крилатої яблуні. Влітку розкриваю частину рам, аби протягувало свіжим повітрям. Так створюється нормальний мікроклімат для росту і розвитку огірків.

Успіх дається непросто. Багато праці та кмітливості докладають господарі, щоб огірки плодоносили щороку. Ще рано навесні хазяїн кладе жарини у відро, а зверху — різне сміття, аби диміло, та й обкурює тепличку. Пізніше не раз обробляє рослини бордоською рідиною, сироваткою (2 л на відро води) — проти борошнистої роси допомагає. У перших числах квітня висівають насіння огірків у спеціальні коробки з піноплену, де тепліше, а вже на початку травня висаджують розсаду. Поливають її теплою водою, обприскують марганцівкою. Остання — для профілактики хвороб і водночас як мікродобриво.

Якщо заглянете ненароком на «фазенду» Марії Микитівни і Миколи Івановича, то побачите калейдоскоп овочевих культур. Навіть з дерев звисають, як огірки, наприклад. Справжня тобі інтенсифікація виробництва. Окрім звичайних, знайомих нам, є й рід-



Виноград сорту Рожевий безнасі́нний

кісні. Де ви ще побачите, приміром, баклажани червоні. А тут є. Їх насіння в порядку взаємообміну надіслав Марії Микитівни польський городник-аматор. Ростуть тут пізніх сортів цуккіні, гарбуз чалмоподібний (круглий) червонуватого кольору та інші диво-овочі.

Варте уваги також уміле використання біологічного взаємовпливу рослин, фітонцидних особливостей та інше. Часник тут знайдете між рядками суніці, цибулю впереміжку з морквою тощо. А коли вже стомитесь від цього калейдоскопу під відкритим небом, то зможете чудово відпочити, споглядаючи квіткове різнобарв'я, декоративні чагарники. Одних лише троянд налічується близько 100 сортів, є плетисті, поліантові, чайногібридні, ремонтантні. Квітують айстри, тюльпани, флокси, крокуси, гіацинти, білі й рожеві ромашки... і навіть монбре́ція (щось на зразок японського гладіолуса).

А в міській квартирі — декоративні роботи з висушених квітів, соломки тощо. Це вже не для достатку, а духовна потреба Марії Микитівни.

Неспроста ці люди вісім років підряд були учасниками колишньої ВДНГ республіки, мають Диплом, діляться досвідом на зібраннях садівників-аматорів Києва.

Значить, коли є бажання, можна багато зробити і на кількох сотках землі.

Ф. ЛІВИНСЬКИЙ

Фото П. Лук'яненка



Шануймо бузину

*Чи правда, що в оселях,
де на подвір'ї росте бузина,
не заводяться миші?*

*М. Коваленко,
Сумська обл.*

Що не кажіть, а до бузини в нас упереджене ставлення. Ламаємо її, викорчовуємо як непотрібний бур'ян. А в народній міфології ще й чортів «понавішувано» на неї. Тим часом німці ставляться до бузини з великою пошаною. У них є приказка: перед бузиною слід капелюха зняти. Це не пусті слова, а результат тривалого, багаторічного дослідження цієї культури.

Бузина — невелике дерево або кущ. Воно є своєрідною аптекою, бо всі його частини — квіти, ягоди, листки, кора та коріння — лікувальні засоби, якими сьогодні не можна нехтувати. Бузина сприяє поліпшенню обміну речовин. Тому особливо корисна людям старшого віку, схильним до повноти й ожиріння. Такі люди могли б позбутися зайвої маси, якби систематично пили чай з квіток бузини.

Ю. Я. Єлін у книжці «Дари лісів» (1983 р.) відзначає, що у західних областях України поширені три форми бузини: чорна, червона та трав'яниста. Найбільше значення має чорна. Практичне використання її різноманітне.

Бузина — це харчова, медоносна, лікарська, фарбувальна та ефіроолійна культура, вбиває комах, відлякує гризунів, має декоративне значення. Розглянемо детальніше згадані її властивості.

Плоди всіх форм бузини у свіжому вигляді не їстівні. Однак їх використовують для переробки, зокрема з них виробляють вина, наливки, лікери, спирт, желе, мус, киселі, мармелади, начинки для цукерок та пирогів.

Згущеним соком бузини фарбують червоні вина, а дівчата використовують його як косметичку. Фарбують також дітям довгі цукерки «сосунці» або півники. Для приготування харчових продуктів на зиму плоди бузини змішують з іншими дикорослими та культурними ягодами: кали-

ною, глодом, шипшиною, смородиною, агрусом, малиною тощо. Квіти широко застосовують для ароматизації лікерів та кондитерських виробів.

У науковій медицині використовують квіткові бруньки та молоді листки бузини як потогінний засіб при простуді, кашлі, для інгаляції та полоскань. Готові аптечні препарати з бузини вживають при ларингітах, бронхітах, грипі, хворобах нирок та сечового міхура, при невралгіях.

У народній медицині листки і кору рекомендують при ревматизмі, подагрі, ревматоїдному поліартриті, водянці, діабеті та ожирінні. Для зовнішнього лікування вживають бузину при болях у вухах, рожистих запаленнях шкіри, опіках та гемороїдах.

Професор Івано-Франківського медінституту Ф. Мамчур радить робити ванни з відвару коренів та квіток чорної бузини при ревматоїдному та подагричному поліартритах. Він, як і О. Попов, рекомендує також при ангіні, запаленні слизових оболонок горла і рота, хворобах вух та очей, болі у суглобах, при подагрі застосовувати готові аптечні препарати із чорної бузини. Для зменшення болю на хворі ділянки тіла слід прикладати свіжі листки цієї культури.

Ягоди бузини завдяки дії плодових кислот використовують як послаблюючий засіб. Вони багаті на вітаміни, зокрема С та Й. Останній вітамін знайдено відносно недавно. Він протидіє запаленню легень. При лікуванні простудних хвороб ці два вітаміни відіграють велику роль.

Настій з листків бузини діє сечогінно. Її квітками окремо або в суміші з квітами липи лікують простудні хвороби з високою температурою, а також хвороби дихальних шляхів. При запаленні мигдаликів, гортані, а також слизової оболонки ротової порожнини п'ють чай з квіток чорної бузини, а також полощуть ним вищезгадані частини тіла.

Бузина, висаджена суцільно на схилах, протидіє водній ерозії ґрунтів.

Література з питань захисту рослин твердить, що всі три форми бузини містять багато летких газоподібних речовин. Їх прийнято називати фітонцидами. Ці речовини (їх запах можна відчути) вбивають хвороботворні мікроорганізми (бактерії та грибки), також рудих та чорних

тарганів, гусениць агрусових п'ядунів, плоджерок та міль.

Якщо встромити у підземні проходи щурів та мишей «корок» із свіжої деревини бузини, з якої знято сіру верхню оболонку, гризуни обов'язково залишають дану територію. Так само таргани втікають, коли почують сморід трав'янистої або червоної бузини. Вчені, зокрема І. В. Мічурін, радять у боротьбі з шкідниками плодоягідних рослин застосовувати гілки трав'янистої та червоної бузини. У давнину був звичай: біля зернових складів садити кущі бузини, щоб ними відлякувати метеликів зернової молі.

Бузину, як і інші декоративні кущі, розмножують трьома способами: насінням, відсадками та живцями.

Насіння потрібно стратифікувати. Для цього його тримають у відкритому ящику з крупнозернистим піском, співвідношення — 1 до 4, тобто піску дають на 3 частини більше. Термін зберігання при температурі 1—5° С тепла — від одного до чотирьох місяців. Процес стратифікації закінчується, коли починає проростати насіння. До ґрунту бузина невибаглива.

Для розмноження відсадками спершу треба знайти добре розвинений кущ з довгими однорічними прутками. Біля куща копають канавку глибиною 8—12 см, на дно якої кладуть однорічний прутик з таким розрахунком, аби 15—20 см було над поверхнею ґрунту. Щоб прутик не ріс вертикально, його прикріплюють двома-трьома кілками у похилому положенні, після чого засипають розпушеною землею. З кожного вічка відростає молодий пагін з корінцями. Весною прутик ділять на окремі саджанці і висаджують на відповідне місце.

Під живцями розуміють короткі відрізки однорічних пагонів довжиною 20—25 см. На кожному з них має бути не менше трьох вічок.

Верхній та нижній зрізи живця роблять навскіс під кутом 45—60°. Садять живці в розпушений ґрунт не вертикально, а під кутом 60° і так, щоб зверху залишалося лише одне вічко, решту пригортають. Відстань між живцями 15—20 см, між рядками — 20—25 см, а між дворядковими стрічками — 40—50 см. В посуху відсадки та живці слід поливати. Приживається бузина добре, особливих турбот з її вирощуванням немає.

Р. М. ЗАЦЕРКОВНИЙ,
канд. с.-г. наук,
Львівська обл.

У природі
й на городі

Лютий — місяць снігу і морозу

«Лютий — сікач, січе зиму пополам». І хоч на Україні це останній місяць зими, в народі за сильні морози його здавна називають лютець, за рясні снігопади — сніжень, за метелиці й бурани — крутець. Та як би про себе не нагадувала зима, в лютому сонце піднімається вище, день збільшується на дві години, порівняно з січнем теплішає, але не скрізь однаково: в Закарпатті на 1,5 градуса, Вінниці — на один, у районі Києва, в південних, центральних регіонах та на півночі Лівобережжя, — на півградуса. На крайній півночі Сумщини буває на півградуса холодніше.

На переважній більшості території республіки, крім Луганської, Сумської та Харківської областей, у лютому відбувається перехід середньої добової температури повітря через мінус 5 градусів у бік потепління. Та, як показують багаторічні спостереження метеостанцій республіки, у ряді районів саме в лютому, здебільшого в першій його половині, бувають і найсильніші морози. Аномально хо-

лодною погода в лютому в більшості регіонів України утримувалась в 1911, 1917, 1929, 1932, 1942, 1954, 1956 і 1985 роках. За період спостережень з 1812 по 1991 рік найхолоднішим лютий був у 1929 році. Середньомісячна температура в районі Києва становила 15,9 градуса морозу. За 86 років цього періоду вона була в межах 2—6 градусів морозу, а в теплі зими 1925, 1989 та 1990 років середня місячна температура становила відповідно 1,5; 2,5 та 2,8 градусів тепла.

За багаторічними даними, найнижча середньомісячна температура повітря (6—7 градусів морозу) на Україні відмічається на території Луганської, Донецької, Полтавської, Харківської, Сумської областей, на решті території — в межах 2—5°, в Криму — близько 1 градуса морозу, а на Південному березі Криму — близько 3 градусів тепла. З початку зими і до кінця лютого в Криму сума негативних (нижче нуля градусів) температур повітря дорівнює близько 85°, в Одеській, Херсонській і Закар-

патській областях — 180—195°, на решті території республіки — від 265 у Львівській до 555—600 градусів у Луганській, Харківській та Сумській областях.

Лютий — місяць вітрів і снігових заметів. Великі вітри бувають у Донбасі, приазовських та причорноморських степах. Найбільше снігу вони наносять на Лівобережжі і в зоні Карпат у третій декаді — до 15—20 см, в лісозахисних смугах та в садах — ще більше. На решті території найбільше снігу буває в середині місяця — до 10—15, на крайньому півдні республіки — до 5—8 см. У післявоєнні роки найбільш сніжним у багатьох районах був лютий пам'ятних 1967, 1980, 1987 років, коли середня товщина снігового покриву на ланах і в садах сягала 45—55 см, місцями і більше.

Відповідно до розподілу температурного режиму та снігового покриву відбувається взимку і промерзання ґрунту. Середня його глибина в Криму, на Одещині, Львівщині, Івано-Франківщині, в Чернівецькій, Закарпатській та Запорізькій областях становить 15—25 см, в інших регіонах — переважно в межах 30—55, у Чернігівській, Полтавській, Київській та Сумській областях — 60—80 см.

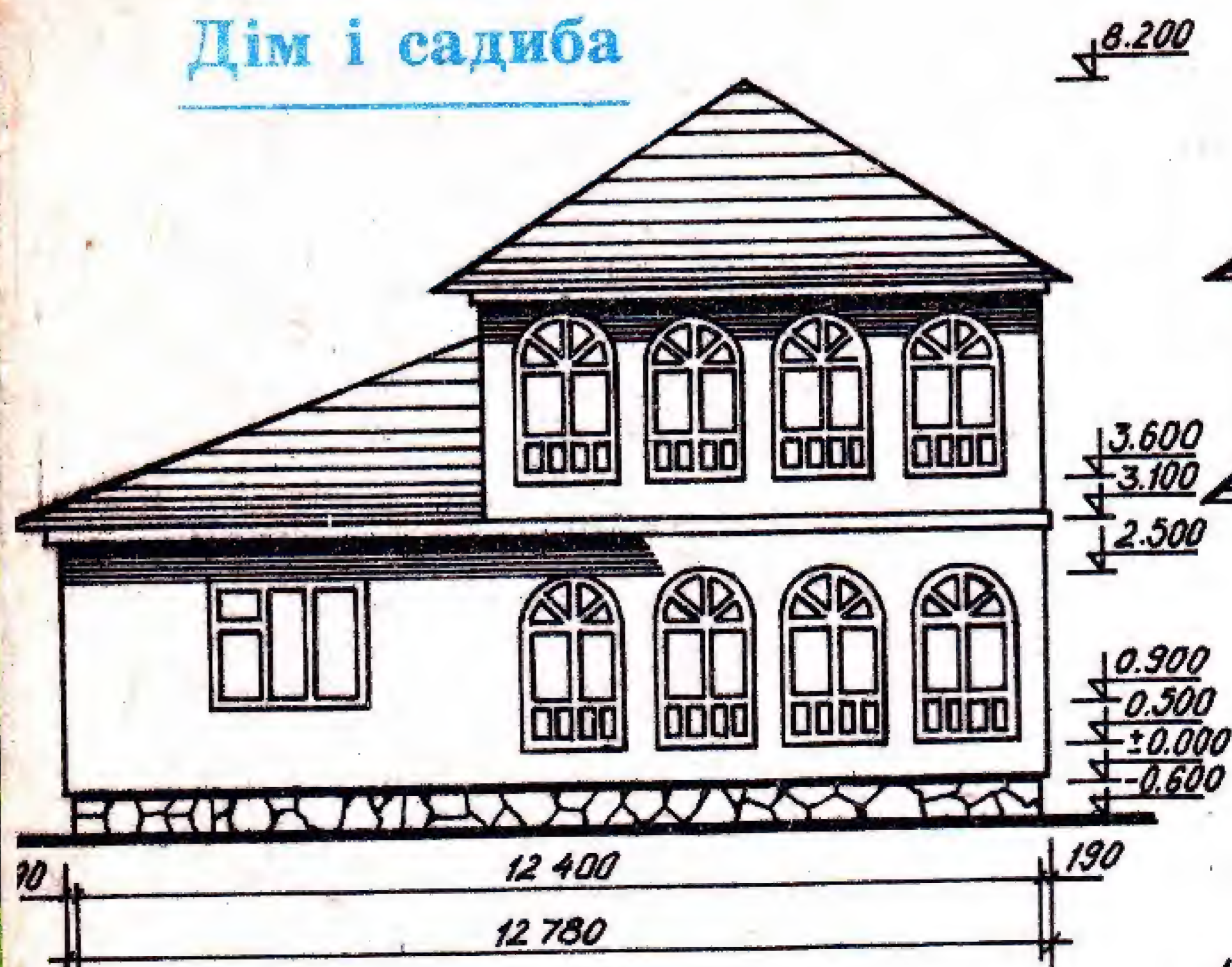
У лютому селяни, садівники-аматори все частіше думають про те, якою буде весна: рання, пізня, дружна чи затяжна, тепла чи холодна, волога чи суха тощо, і пробують передбачити це. Поряд із знанням кліматичних умов місцевості на ряд з цих питань реальну відповідь можуть дати народні прикмети. Ось одна з них: «Якщо на Стрітення (15 лютого) встановлюється відлига — весна буде рання і тепла, коли завернуть холоди — весна холодна, а якщо в цей день випаде сніг — очікуй весну і затяжну, і вологу».

Кліматичні показники лютого

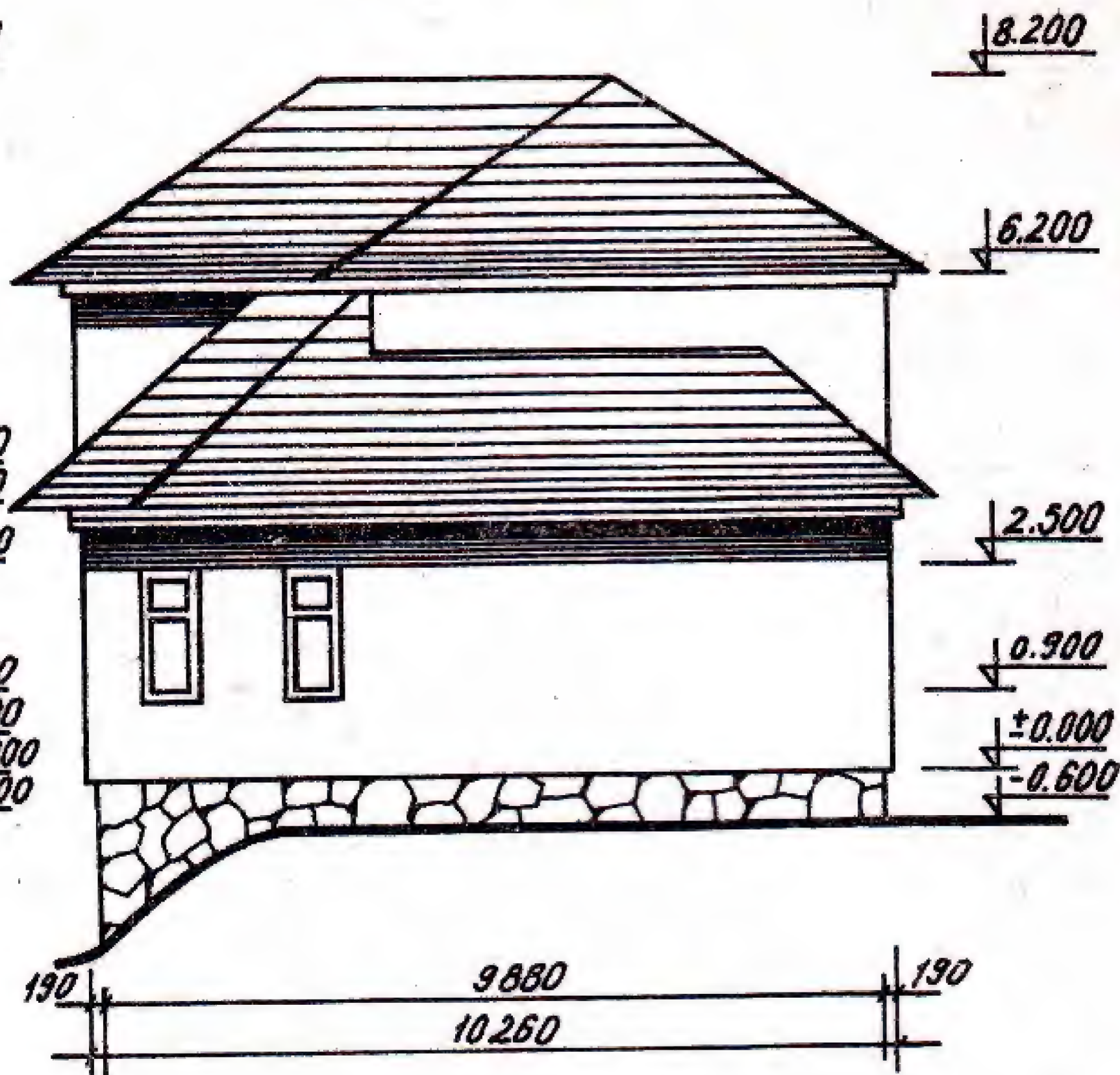


М. ЦУПЕНКО,
начальник відділу
агрометеорології
Українського
гідрометеоцентру

Дім і садиба



Головний фасад



Боковий фасад

Двоповерховий одноквартирний 5-кімнатний житловий будинок на рельєфі

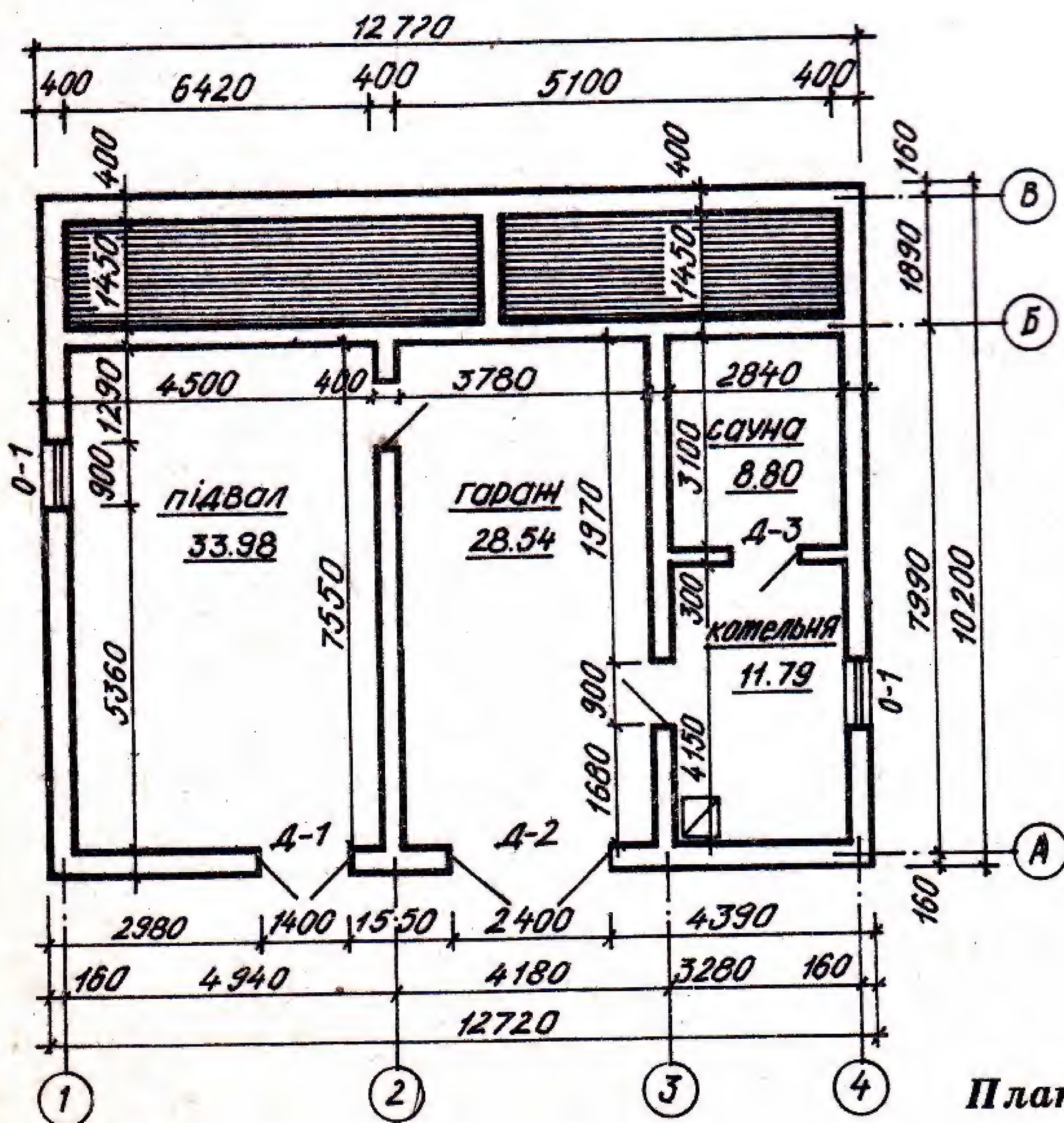
Той, хто бував на Івано-Франківщині не міг не милуватися неповторною архітектурою прикарпатських сіл. Споруджувані там будинки поєднують у собі традиційні народні елементи опорядження зі зручністю сучасних помешкань.

Ми пропонуємо читачам проект саме такого житлового будинку, який виготовлений Івано-Франківським архітектором І. Ю. Мироняком.

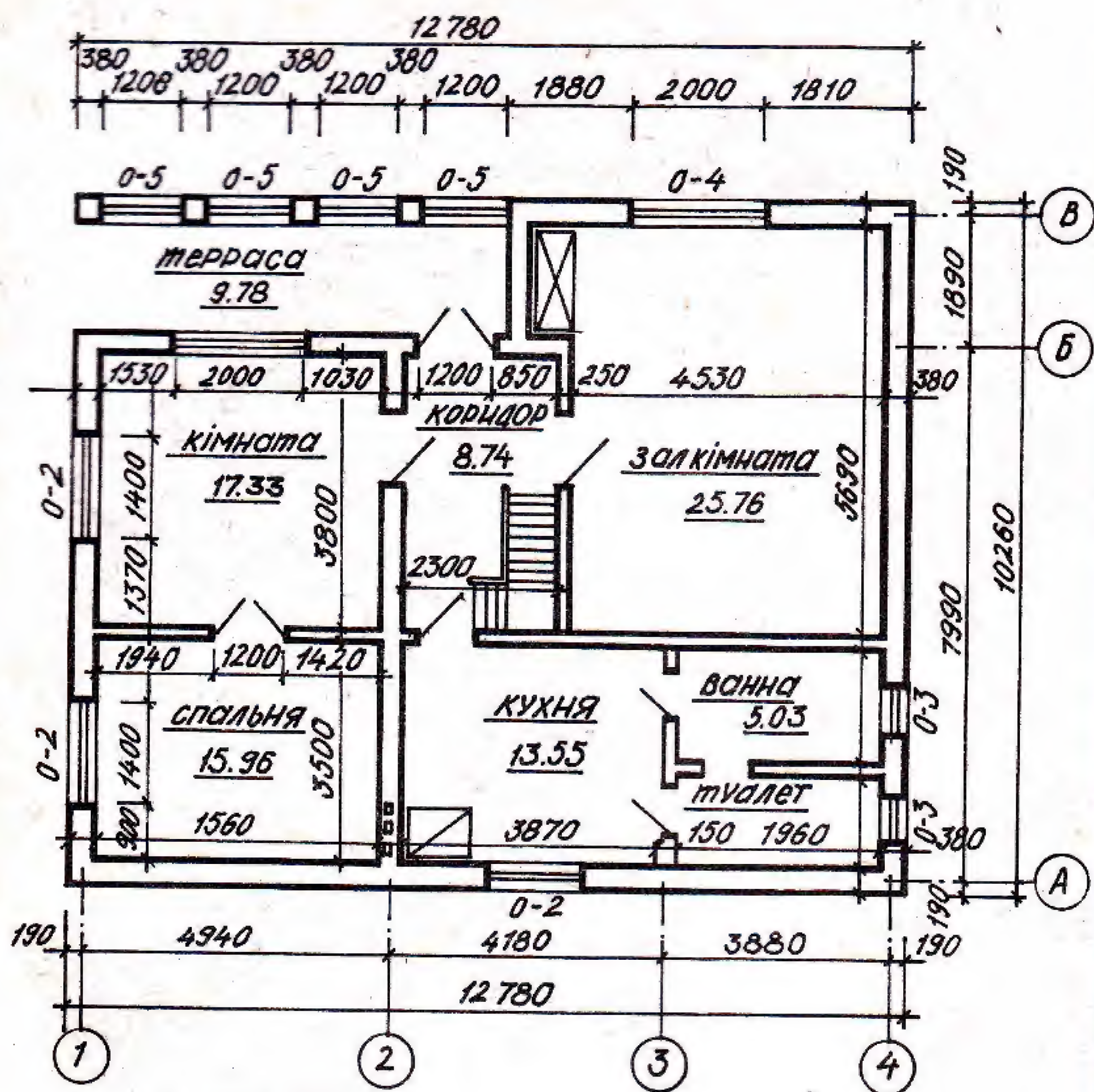
Техніко-економічні показники:
Житлова площа — 92,4 м²
Загальна площа — 133,4 м²
Площа забудови — 131,4 м²
Будівельний об'єм — 957,4 м³

Будівельні конструкції
Фундаменти — стрічкові, бутобетонні або із збірних залізобетонних блоків.
Стіни — цегляні.
Перегородки — цегляні.
Перекриття цокольного поверху — із залізобетонних пустотних плит марки ПТ, ПТК або монолітні.
Перекриття I поверху — із залізобетонних пустотних плит або дерев'яні балочні.
Перекриття II поверху — дерев'яні балочні.
Покрівля — глиняна штампована черепиця або азбестоцементні хвилясті листи.

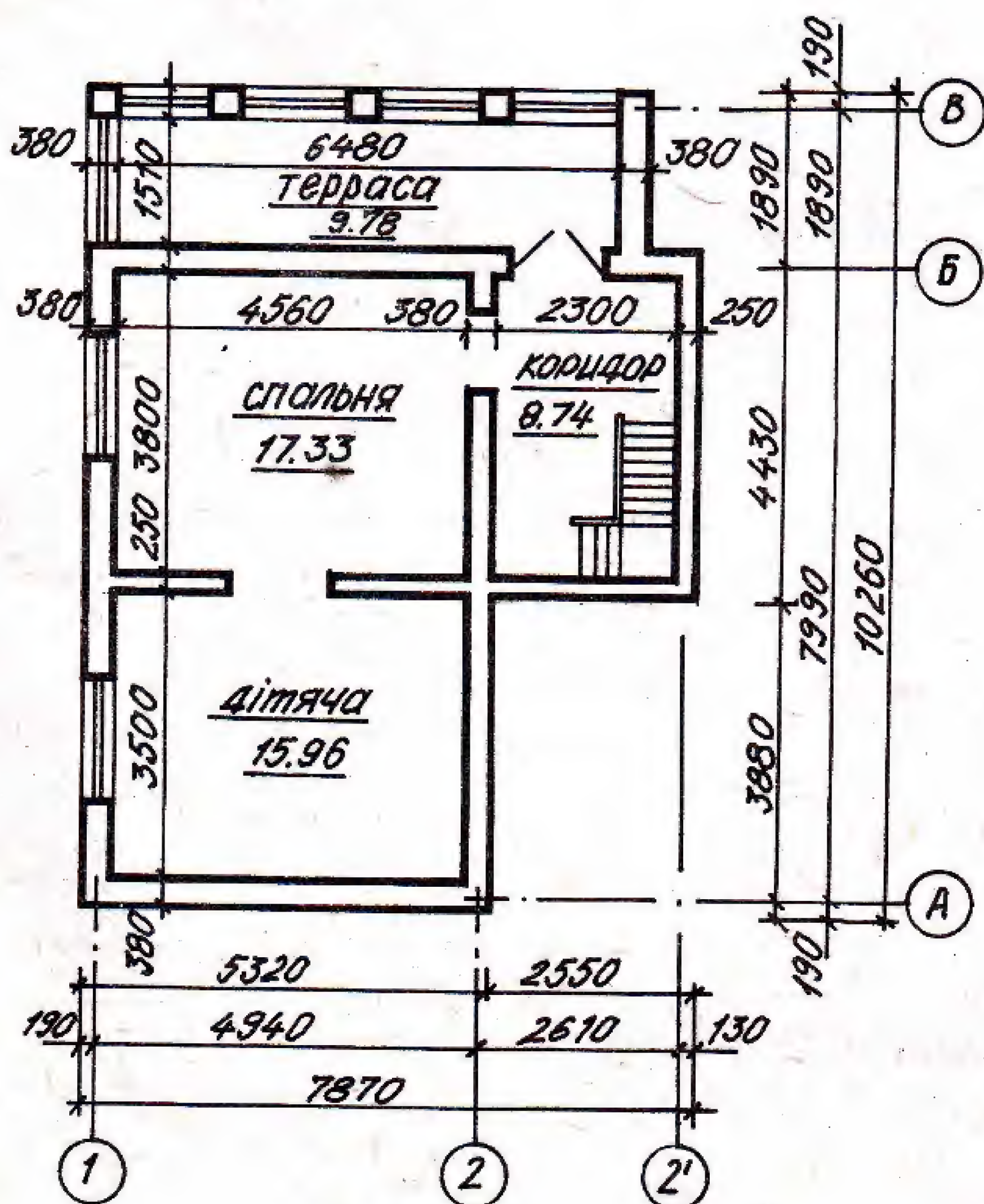
І. МИРОНЯК,
архітектор



План цокольного поверху



План I-го поверху



План II-го поверху

Домашньому майстру

Висок — корисна річ, коли потрібно провести пряму вертикальну лінію, змурувати стіну чи вкопати стовп. Але користуватись ним під час сильного вітру дуже незручно: висок гойдається.

Як його «заспокоїти»? Опустіть тягарець у посудину з водою — і ніякий вітер вам не зашкодить.

* * *

Банки з олійними фарбами слід закривати якнайщільніше, інакше туди потрапить повітря і утвориться плівка. Однак на практиці невеликі щілини, як правило, лишаються. Щоб загерметизувати таку банку, досить перевернути її на хвилику догори дном. Фарба заповнить найдрібніші щілини, і повітря всередину банки не потрапить.

* * *

Перетворити звичайне скло у матове дуже просто. Для цього між двома шматками скла насипають тонкий шар наждачного порошку і труть одне об одне. Буквально на очах скло побіліє.

* * *

Коли вам потрібно розпиляти тонкий метал, затисніть його між двома дощечками і пиляйте разом з ними.

* * *

Вам треба розпиляти короткий цурпалок, який не тримається в козлах. Для цього візьміть дві дошки необхідної довжини і покладіть їх на роги під кутом одна до одної. Тепер ви зможете розпиляти поліно, поклавши його між дошками.

Кожному відомо, що пиляти дворучною поперечною пилою без помічника важко і незручно. Але можна вийти із становища, прикріпивши до однієї з ручок пружину чи товстий гумовий джгут. Тепер працювати буде легше і швидше.

* * *

Щоб корок від пляшки з клеєм не прилипав до шийки, треба занурити його в розтоплений віск чи парафін і добре просушити.

Своїми руками

Існує безліч варіантів спорудження теплиць. Один з них розроблений в Полтавському інженерно-будівельному інституті.

Це своєрідна споруда багатофункціонального призначення з просторовим корпусом із пластмасових труб і тентовим чи плівковим покриттям.

Каркас зроблено з поліхлорвінілових труб у вигляді арок 7, які спираються на роликові опори 8. На верху арок встановлені елементи кріплення 5, через які уздовж пропущений трос 4 — він необхідний під час складання та встановлення арок. Каркас з'єднується гнучкими синтетичними фіксаторами 3. Споруда має стояки 10, натяжне обладнання 2 і два анкери 1, які вкручені в основу для можливого демонтажу. Покриття 6 і 9 встановлюють після того, як змонтовано каркас. Його прикріплюють до каркаса за допомогою накладок з пластмасових труб по всій дузі арки.

Залежно від потреб господаря споруди можна трансформувати частково або скласти повністю (подібно до гармошки) за допомогою троса.

Ця конструкція може використовуватися як теплиця весною, як укриття для городи восени, а взимку тут можна зберігати техніку. Тож і покриття вибирають різне — прозору плівку чи різноманітні тентові тканини.

В. ХАЗІН, професор,
Г. РЯБИКО, інженер,
Полтавський інженерно-будівельний інститут.

Навесні — теплиця, восени — комора

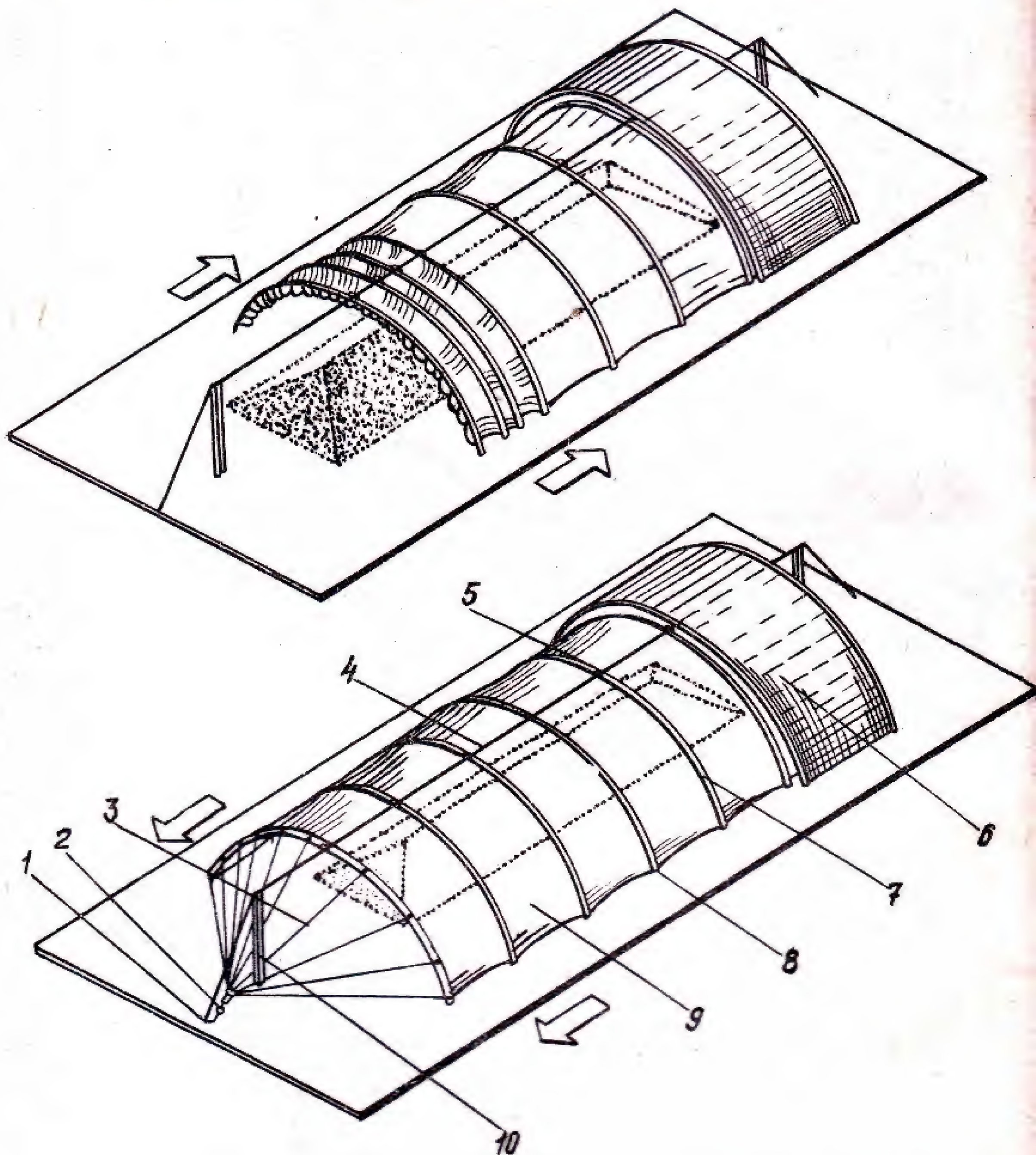


Схема теплиці: а — складеної частково; б — змонтованої повністю.

Домашньому майстру

Якщо вам знадобився скляний циліндр, товстостінна банка чи лійка, то кожен з цих предметів найпростіше вирізати з пляшки. Для цього треба взяти шматок товстого мідного дроту, щільно обмотати ним пляшку в потрібному місці, а вільний кінець дроту добре нагріти на вогні.

Тепер треба швидко занурити пляшку в холодну воду.

Скло розділиться по сліду дроту.

Якщо краї потрібного вам скляного предмета вийдуть гострими — це не біда, їх легко затупити абразивним каменем.

* * *

Працюючи на драбині в будинку з паркетною, фарбованою або вкритою лінолеумом підлогою, «взуйте» її в старі калози — драбина не посунеться і ви не впадете, а по-друге, на підлозі не лишається слідів.

Жовтий наліт із стінок ванни, крім спеціальних засобів, непогано видаляє і вибілювач для білизни, розведений до густоти сметани. Стінки покривають розчином, а коли він висохне, витирають його мокрою ганчіркою. Якщо ванна дуже брудна, таку процедуру доведеться повторити.

* * *

Перед тим, як прив'язувати шворку для сушіння білизни, намочіть її у воді. Висохнувши, вона скоротиться, забезпечивши добрий натяг.

Сапа

Ця сапа стане в пригоді дачникам, колгоспникам, всім, хто має присадибну ділянку. У неї проста конструкція і досить нескладна технологія виготовлення.

Сапа складається з кронштейнів 1, на одному з кінців яких закріплений хомут 2 з рукояткою 3, а на другому — ніж 6. Рукоятка прикріплюється шурупом 4.

Між ножем та другим кінцем кронштейна жорстко закріплена на кронштейнах пластина 5, до якої ніж прикріплюється гвинтом 7.

Хомут циліндричний. Він виготовлений з двох частин, які у поперечному перерізі мають вигляд півкілець. У площині рознімання хомута встановлені кронштейни, розташовані під кутом 2—5° відносно його поздовжньої осі і з'єднані зварними швами 8, такими ж швами прикріплені до пластини нижні кінці кронштейнів.

Ребра 10 пластини, приєднані до неї зварними швами 11, встановлені так, щоб верхня кромка ножа 6 торкалася їх нижніх торців. Вони розташовані з протилежного боку відносно кронштейнів і з'єднані з ними.

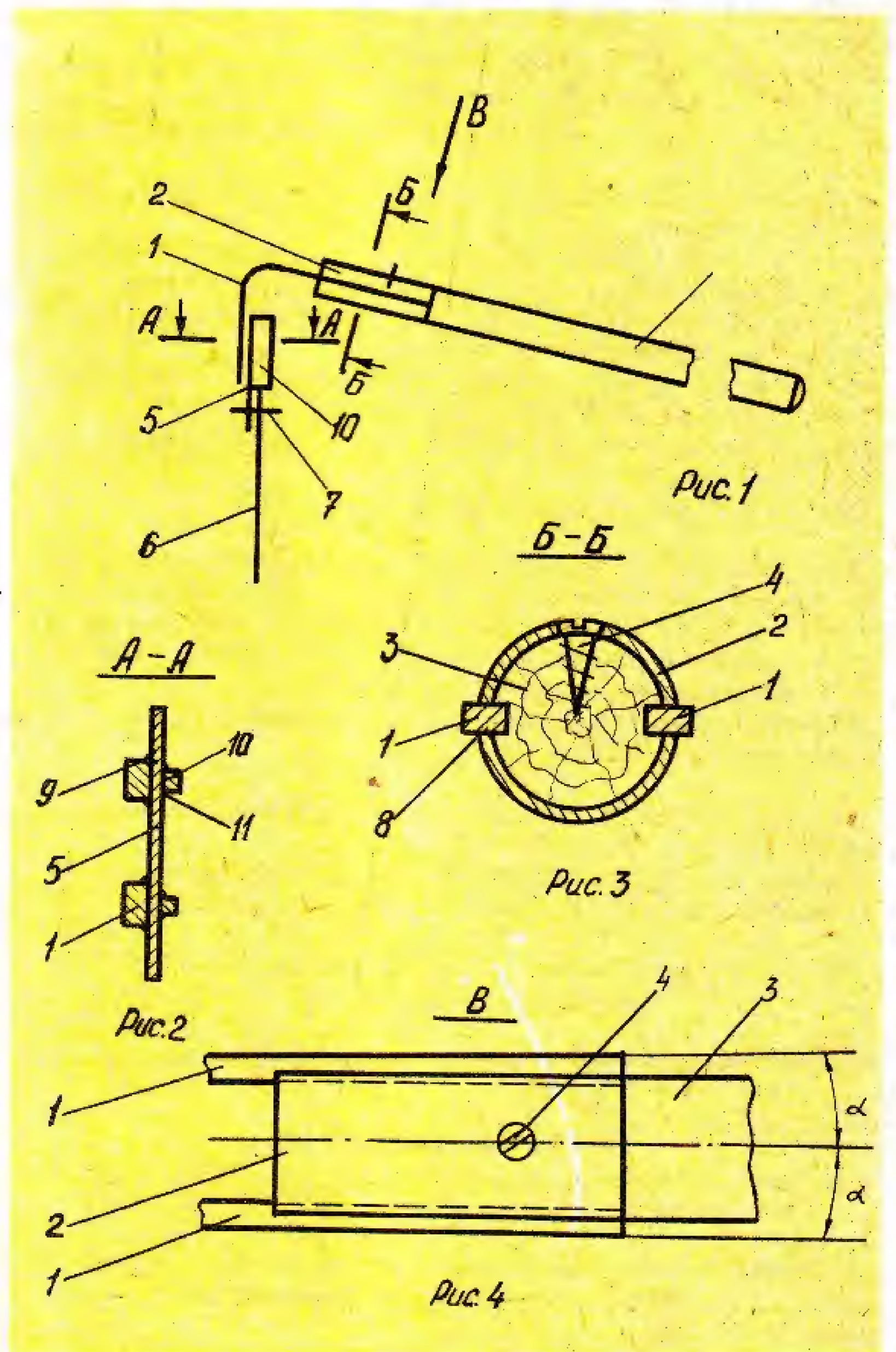
Рукоятка надійно фіксується в отворі циліндричного хомута завдяки встановленим під кутом 2—5° кронштейну і шурупу.

Така конструкція сапи проста і технологічна, її легко можна підремонтувати. Для виготовлення ножа витрачається відносно мало дорогої сталі, його легко гострити; на інші частини йде недорогий метал.

Гострий ніж при транспортуванні і зберіганні знімається. Це особливо зручно в автобусі, електричці, трамваї, де, як правило, багато людей і звичайна сапа завдає певних незручностей. Пропонована сапа ажурна, але міцна і довговічна.

Працюючи, сапу тримають руками за дерев'яну рукоятку, якою ніж повертають у всіх потрібних напрямках.

А. ЦАРЕНКО,
м. Миколаїв.



Колісний культиватор з велосипеда

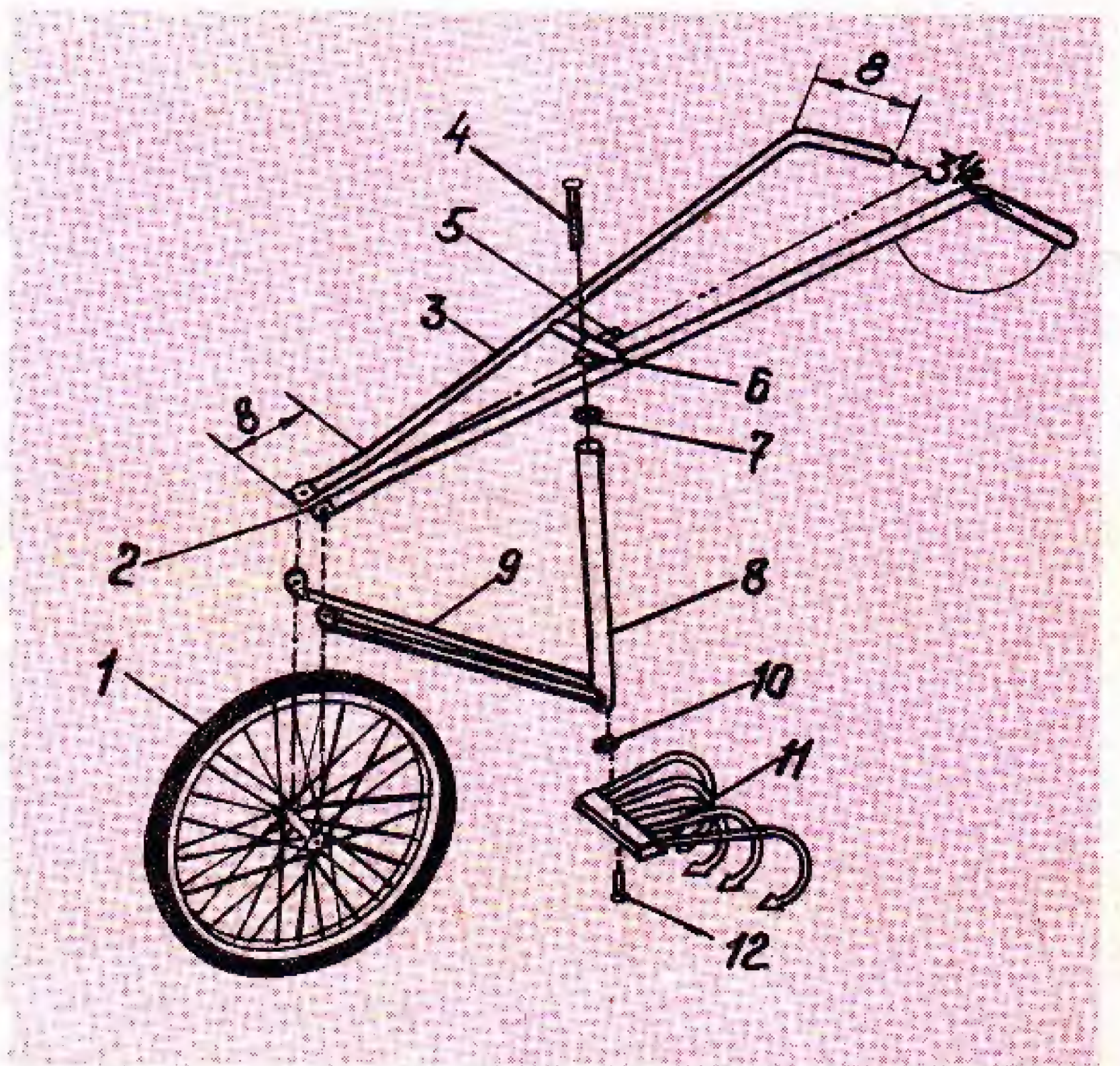
Американський фермер із штату Індіана виготовив колісний культиватор на базі старого велосипеда. Він відкинув частину рами і пересунув переднє колесо назад. Потім із легкої сталеві труби виготовив рукоятки із змінними положеннями. І, зрештою, встановив головку культиватора. Матеріальні витрати на виготовлення такого культиватора незначні, часу теж потрібно небагато. Найтрудомісткіша робота — нарізування велосипедної рами.

Можна використати будь-яку велосипедну раму. Рукоятки та невеликий поперечний елемент виготовлені із безшовної сталеві труби.

Культиватором не слід користуватися на необроблених ґрунтах. Він призначений для прополювання бур'янів, а також для специфічного обробки ґрунту під такі культури, як картопля чи кукурудза. Залежно від виконаної роботи можна змінювати і типи культиваторних головок.

Все необхідне для виготовлення цього знаряддя показане на малюнку, а послідовність кожен визначить індивідуально. Для майстра це не проблеми, а для початківця-городника — творчість і фантазія.

1 — велосипедне колесо, 2 — елементи кріплення колеса, 3 — рукоятка, 4 — болт для регулювання, 5 — поперечина, 6 — контргайка, 7 — приварена гайка, 8 — труба, що підтримує сидіння, 9 — опори сидіння, 10 — приварена гайка, 11 — культиваторна головка, 12 — болт.



**Ваш сад і город
без отрутохімікатів!
Це реально!**

Пропонуємо Вашій увазі книгу «Сад та город без отрутохімікатів»:

використання препаратів рослин у боротьбі з шкідниками плодових, ягідних, городніх та квіткових рослин;
використання рослин у боротьбі з хворобами вищезгаданих сільськогосподарських культур;

рослини, які висаджуються на заражених шкідниками ділянках для відлякування шкідників.

Більше 50 видів рослин проти шкідників вашої ділянки!
Це книга для вас!

Обсяг 44 стор., формат 60×84/32.

Для одержання книги Вам необхідно перерахувати телеграфним або звичайним поштовим переказом 3 крб. 50 коп. (у суму включена вартість пересилки книги та 5%-ний податок з продажу) за адресою: 252010, Київ 10, а/с № 56-а, мале підприємство «Мета».

Сьогодні це не гроші, ціна ж успіху значно вища — це урожай без пестицидів.

Строк одержання книги — 10 днів після отримання грошей. Приймаються колективні заявки.

Адреса для довідок: Київ-10, а/с 68; тел. для колективних заявок: 510-55-17, по четвергах з 16 до 18-00.

**«Сад та город без отрутохімікатів» —
книга на кожний день!**

**Тепло-технологічне
підприємство «Загро»**

пропонує торговельним базам, підприємствам роздрібної торгівлі, торговельно-закупівельним кооперативам, аматорам-садівникам:

Таблетовані добрива

«Арніка-І» — комплексне добриво з мікроелементами для кімнатних квітів, квіткових культур, які вирощують у теплицях і на городах, сприяє стимуляції росту, поліпшує декоративні якості.

Маса упаковки 16,8 г, ціна 1 крб.

«Покутьє-І» — добриво містить мікроелементи, рекомендується для позакореневого та кореневого підживлення плодово-ягідних та овочевих культур. Практикується замочування насіння, що підвищує врожайність, поліпшує смакові якості, збільшує вміст вітамінів.

Маса упаковки 16,8 г, ціна 1,40 крб.

«Клубника» — комплексне добриво, містить усі необхідні для живлення рослин макро- та мікроелементи в оптимальних співвідношеннях, сприяє відростанню вегетативної маси, інтенсивному цвітінню та утворенню зав'язі, після збирання плодів забезпечує закладання плодівих бруньок під урожай наступного року, хорошу зимівлю, стійкість до хвороб та шкідників.

Маса упаковки 100 г, ціна 1,20 крб.

«Гвоздика — 1, 2, 3» — комплексне добриво, сприяє інтенсивному росту, формуванню великих квітів та яскравих фарб, підвищує стійкість гвоздик до хвороб.

Маса упаковки 90 г, ціна 1,20 крб.

Таблетовані добрива не містять нітратного азоту, застосовуються на всіх ґрунтах, добре розчинні у воді. Строк придатності не обмежений.

Розчини антисептика-антипірену «Дифант-Р»

Призначені для антисептування, консервування, антипіренування деревини та деревних матеріалів для захисту їх від біологічного руйнування та загоряння.

Маса нетто 6,6 кг, ціна 1 каністри — 9,20 крб. та відповідно 11,0 кг і 15,40 крб.

Добрива висилаються післяплатою поштою на суму не менше 10 крб. у будь-якому наборі.

Великим замовникам добрива поставляються в будь-якій кількості — від 100 шт. поштою до 25 тис. шт. в універсальних залізничних контейнерах в будь-якому наборі.

«Дифант-Р» поставляється в універсальних залізничних контейнерах в кількості 150—250 каністр.

Замовлення пересилайте на адресу: 285200, Івано-Франківська обл., с. Загайполь, Загайпільське тепло-технологічне підприємство «Загро», відділ збуту. Телефони: 2-36-98, 2-37-59, 2-21-05.

Мале підприємство «Абрис»

Мале підприємство «Абрис» оголошує набір слухачів на цілорічні заочні курси з спеціальності:

утримання і розведення молочних кіз;
бджільництво і бджолопродукти.

По закінченні видається свідоцтво. Слухачам, які успішно закінчили курси, пропонується анкета для участі в конкурсі на дозвіл стажуватися у фермерських господарствах Канади, Німеччини, США.

Початок занять 5 січня 1992 року, в міру надходження заяв, які слід надсилати на адресу: 252141, м. Київ, а/с 23, МП «Абрис». Телефон: 277-84-23.

Пропоную

...сталеві шестикубовий бак та вежу.

Київ, тел. 2661584

...яйця та молодняк японських перепелів, садивний матеріал помідорів (50 сортів), огірків (5 сортів), перцю солодкого (5 сортів), цуккіні золотистого, гарбузів (6 сортів), лагенарії, топінамбура, чуфи, петрушки кучерявої, кукурудзи цукрової та рисової, фізаліса, синюхи блакитної, левзеї сафлоровидної, айстри (6 сортів).

В. О. Яценко,

255201, Київська обл., Києво-Святошинський р-н,
с. Горенка, вул. Мічуріна, 24

...безкоштовно насіння фізаліса овочевого. При замовленні надсилайте конверт з адресою.

О. О. Бородіна,

245060, Сумська обл., м. Кролевець, а/с 33

...садивний матеріал стахіса, топінамбура, чуфи, бораго, витлуфа, гісона, материнки, змєголовника, котловника, лимонника китайського, лофанта, мангольда, сафлори, фізаліса суничного та овочевого, цуккіні (6 сортів), живці яблунь та інше.

М. М. Ощенко,

236026, м. Луцьк-26, а/с 93

...насіння айстр вітчизняної та зарубіжної селекції; одноквіткових багаторічних квітів: жоржин, гладіолусів, хризантем; городніх, ароматичних культур, суніць.

Н. В. Біла,

322010, Дніпропетровська обл.,
м. Новомосковськ-3, пр. Жданова, 47-а

...насіння японського помідорного дерева Купіте, лагенарії звичайної та глечикоподібної (горлянки), лимонника китайського, переступня.

В. Г. Озеран,

257010, м. Черкаси,
вул. Руставі, 11, кв. 113

...садивний матеріал гібридних гладіолусів, хризантем, жоржин.

Л. Ф. Ковальчук,

263020, Луцьк-20, а/с 61

...насіння помідорів 70 сортів: Білосніжка, Лідія, Новинка, Волове серце, Космонавт Волков, Сливка гігант, Чародій, Делікатес, Саманта Смітт та інші; хворобостійких огірків.

В. С. Москаленко,
315100, Полтавська обл.,
смт Диканька, вул. 40 років Жовтня, 26

—100 рецептів цінною бандероллю при одержанні переказу на 20 крб. Рецепти зібрані у відомих знахарів, мають велику практичну цінність, прості в застосуванні, текст надрукований. По окремих захворюваннях добираю п'ять кращих рецептів, рекомендації щодо їх застосування забезпечую потрібними травами. При дотриманні всіх моїх рекомендацій лікування успішне. Оплата догівірна.

М. Ю. Пічний,
317101, Кіровоград,
п/в Першозванівка,
вул. Першотравнева, 94

...насіння помідорів, цуккіні, овочевих, зеленних, пряних рослин.

252134, м. Київ, а/с 234

...садивний матеріал помідорів (25 сортів), огірків (4 сорти), однорічних квітів (16 сортів), редиски, тютюну; ремонтантної дрібноплідної суниці Барон Солімахар, великоплідної садової суниці (14 сортів), смородини (чорної, червоної, жовтої) перспективних сортів (10 сортів); малини (6 сортів), в тому числі чорноплідної Кумберленд і Техас; винограду Молдова, Лідія, Ранній Магараха (сорти не укривні).

С. І. Уманець,
315500, Полтавська обл.,
м. Лубни, 1 пр. ген. Ляскіна, 21

...комплект рекомендацій з технології вирощування помідорів і огірків у відкритому та закритому ґрунті, особливості вирощування безвусої суниці з насіння, кімнатних огірків та ін. Ціна комплекту 4 крб. Також пропоную насіння різних сортів помідорів, хворобостійких огірків, солодкого перцю, безвусої суниці, кабачків цуккіні. Ціна каталога 1,5 крб. Для одержання необхідно вислати поштовим переказом зазначену суму, а також замовлення, до якого слід додати квитанцію поштового переказу та конверт з вашою адресою.

Г. Л. Саєнко,
245520, Сумська обл., м. Охтирка, а/с 80

...набір насіння кукурудзи рисової (червона, біла) та цукрової за 3 крб.

А. В. Тишковець,
255114, м. Київ,
вул. Автозаводська, 87а, кв. 22

...інформацію про ефективний засіб боротьби з капустянкою (медведкою). Засіб простий, доступний всім, гарантує стопроцентний захист розсади овочів (помідори, перець, капуста, баклажани та ін.), не потребує матеріальних затрат, випробуваний протягом багатьох років. Вартість інформації 2 крб. поштовим переказом. Замовлення виконується протягом трьох днів.

317900 Кіровоградська обл., м. Олександрія-3,
до запитання. Пред'явнику
паспорта ІІ-ОЛ № 649071

...бажаючим високоефективно працювати на землі пропоную свою агротехніку. Всі тонкощі від сівби до збуту готової продукції на ринку. Сортове насіння овочевих культур. Схеми теплиць та ручних знарядь для обробки ґрунту і висадження розсади. Гарантую великі прибутки, економію часу і палива, високі врожайні незалежно від погоди. Оплата символічна.

В. М. Гузь,
312230, Харківська обл.,
Золочівський р-н, с. Першотравневе

...за попередньою оплатою насіння 40 сортів дельфініуму вітчизняної та зарубіжної селекції, багаторічних, різноманітних кольорів; огірків для відкритого та закритого ґрунту Яхінота, Каравелла (самозапильовані, врожайність до 36 кг з рослини), Онис, Ритова, Конкурент, Парад, Фергеберетрау та ін., помідорів Рожевий велетень, Волове

серце, Дарунок, Факел та ін., квітів, лікарських рослин; малини, смородини, ірги колосистої, повстистої вишні. Бажаючим вислати преїскурант. Для одержання відповіді надсилайте заадресований конверт. Гроші вислати після одержання повідомлення.

Я. А. Конет,
283520, Тернопільська обл.,
Заліщицький р-н, с. Поділля

...насіння люфи, крукнека, кевелю, цуккіні, гарбуза столового і мускатного, артишоку, гіссону, чорнокореня, меліси, дзвіночка медіум, цинії, наперстянки білої та червоної, ешольції, маку червоного, рудбекії, ліхнісу, сортових аквалегій, дельфініумів та айстр, бальзамину, клематиса тонгутьського, амаранту, люпину, гвоздики бородатої, дев'ясилу, жоржин — 1 крб; саджанці форзиції, айви, глоду, хризантем — 6 крб; бульби стахісу 3 шт. — 1 крб. Бажано вислати гроші наперед. Надсилайте підписаний на ваше ім'я конверт та пакетики. За оформлення бандеролі прошу 3 крб. Мінімальна сума замовлення 5 крб. Хто має щось для обміну — пишіть.

В. І. Довганич,
293610, Львівська обл., Сколівський р-н,
с. Коростів, вул. Л. Українки, 99

...насіння огірків, стійких до пероноспорозу (не-справжньої борошнистої роси) Далекосхідні 27, Каскад, Онис, Ляо Лін, Гавр та ін.; аматорських сортів помідорів понад 30 сортів — гібриди Тарасенка Ф. М., в тому числі Ювілейний, Дарунок Полісся; сорти Маслова І. М. — Космонавт Волков, Анна Герман, Самі кращі та ін., а також Де Барао червоний, рожевий, золотистий; екзотичні сорти — Перчик, Чорний Принц, Апельсинові, Банан, Перцевидні, Виноградні та ін. З насінням надсилаються інструкції з вирощування та догляду за рослинами.

266024, м. Рівне-24, а/с 81

...саджанці винограду Ізабелла рожева, смородини чорної Юнат і Черкашанка, вишні повстистої, лимонника китайського, клематисів, гладіолусів.

В. В. Ганжа,
258660, Черкаська обл.,
селище Лисянка, пров. Шевченка, 9

...цибулини тюльпанів Аристократ. Щільна квітконіжка до 75 см, яскраво рожевий з фіалково-малиновим відтінком, світлою ніжною облямівкою. Пелюстки щільні гляцеві, що зручно для транспортування. На сонці не розкривається. Квітує між ранніми та пізніми. Придатний для вигонки. Відмінно розмножується. Екстра — 5 крб., перший розбір — 4,5, другий — 4 крб. за цибулину. Замовлення не менше 50 крб., після письмового погодження розборів.

Н. С. Єрмоленко,
251630, Чернігівська обл.,
м. Сосниця, вул. 40 років Жовтня, 29

...насіння огірків Конкурент, Криниця; помідорів Дорогощинний, Вологодський, Київський; перцю солодкого, ревеню, кабачків, пастернаку.

І. М. Мельничук,
281000, Хмельницька обл.,
м. Полонне, вул. Гоголя, 246

Хочу придбати

...гербери, гвоздики тепличні.

М. С. Ломага,
283830, Тернопільська обл.,
м. Збараж,
вул. Пархоменка, 17

...маленький ручний або з електроприводом млин для переробки зерна вдома.

М. П. Лизун,
255040, Київська обл., Броварський р-н,
с. В. Димерка, вул. Чапаєва, 43.



Секрети кухні тітки Насті

То який же він, український борщ?

До моєї онучки на день народження завітали її подруги, котрі закінчили столичне кулінарне училище і зараз працюють кухарями. Я запитала, чи можуть вони зварити український борщ... з тридцяти двох компонентів? Моє запитання дуже здивувало дівчат, бо їх вчили, як вони розповіли, варити не смачно, а швидко. А, може, не повірили, що таке можливе?

Але моя бабуса й справді варила такий диво-борщ. Робила це ось як: до горшка клала одну частину продуктів, іншу відварювала окремо, тобто готувала із них навар, а вже потім поступово, кожний своєю чергою, додавала за смаком. Відвар, якщо його було багато, ставила до погребу й використовувала ще не раз.

Тепер, мабуть, мало хто зможе зварити такий борщ, і я, на жаль, не знаю усіх тих бабусиних таємниць. Але вона була справжнім майстром цієї справи: її запрошували готувати обіди і на весіллях, і на похоронах, і на хрестинах, і на родинних. Це було для неї ритуалом. Вона навіть спеціальний одяг для цього мала. І тримала його окремо — в скрині; і прала його окремо — в лужних водах. А луги готувала з дубового, березового і липового вугілля. Пересівала те вугілля на сито, а те, що висівалось, заливала окропом і настоювала. Потім, як вистоялася вода, зливала й цідила і лише тоді підігрівала. У тому лузі вона милася й прала свою «ритуальну» білизну...

Записав на Київщині
І. ЗІНЕНКО

Від редакції. Ми переконані, що на Україні ще не перевелися справжні майстрині-кухарки, які, можливо, й не з тридцяти двох компонентів, нехай менше, але вміють і знають, як варити справжній український борщ. Тож, будь ласка, надсилайте нам свої

рецепти, а ми найкращі з них надрукуємо і таким чином повернемо втрачену славу українському борщу.

Засолене м'ясо

Щоб м'ясо добре зберігалось, його потрібно засолити. Через 1—2 доби після забою шматки м'яса, відокремлені від кісток, обкатують у солі, перемішаній з селітрою (10—15 г на 1 кг солі), і щільно укладають рядами в підготовлену чисту, що не пропускає воду, бочку або діжку (краще дубову). Кожен ряд м'яса посипають сіллю, кладуть новий ряд натертих шматків м'яса, знову посипають сіллю і т. д. На 10 кг м'яса потрібно 1 кг солі. Заклавши бочку (або діжку) м'ясом до краю, закривають її дерев'яним кружком (з кількома невеликими отворами), поверх якого кладуть гніт.

Бочку з посоленим м'ясом слід зберігати в прохолодному місці — пивниці, погребі, найкраще за температури до +3°C.

Щоб засолене м'ясо було м'яке і смачніше, потрібно додати трохи розмеленого перцю, лаврового листа і ягід ялівцю.

Через добу м'ясо заливають розсолом (на відро перевареної води 4 кг солі, 50 г селітри і 100 г цукру) так, щоб все воно було вкрите рідиною.

М'ясо вважають просоленим через 3—4 тижні. Перед вживанням його вимочують кілька годин у воді.

Сало просолюється три тижні

Зняте з свинячої туші сало (без шкіри) ріжуть на довгі шматки середнього розміру. Великі посередині надрізують, щоб сіль краще проходила в товщу сала. Шматки сала старанно натирають з усіх боків сіллю (1 кг солі на 15 кг сала) і щільно укладають рядами в тару (щільно збиті ящики, діжки тощо) без запаху, на дно якої перед тим насипають шар солі. Кожен ряд також пересипають сіллю, на верхній ряд насипають більше. Зверху кладуть дерев'яний кружок, а на нього тягар, щоб ущільнити сало — так воно рівномірніше просолюється. Через декілька днів сало перекладають: верхні ряди вниз, нижні нагору. Просолиться сало через 2—3 тижні. В сухому і прохолодному приміщенні, що добре провітрюється, його можна довго зберігати в щільному полотняному мішку, підвісивши на стіну, або в ящику.

Субпродукти...

Печінка сира краще зберігається на холоді та ще й змащена олією. Для поліпшення смаку її перед смаженням опускають у киплячу воду на 1 хв, потім промивають холодною водою і просушують. З цієї ж метою можна перед смаженням витримувати печінку в холодному молоці протягом 2 год. Не слід її пересмажувати або пережарювати, оскільки вона стає жорсткою та несмачною. Краще смажити печінку несолоною.

Нирки варять у великій кількості води, що дає змогу видалити речовини з неприємним запахом. Яловичі та свинячі нирки розрізують з одного боку, вимочують до 3 год в холодній воді, потім замочують у новій порції води, доводять до кипіння, зливають воду, знову варять 1—1,5 год, після чого промивають у холодній воді. Нирки великої рогатої худоби смажать на великому вогні, попередньо відваривши їх, телячі та овечі можна не вимочувати. Смажені нирки не повинні бути червоними, навіть всередині, якщо їх розрізати. Зберігають продукт, вийнявши з бульйону, в прохолодному місці у закритій посудині.

Язик кладуть в киплячу воду, варять на малому вогні до 3 год, після чого перекладають у холодну воду і відразу знімають з нього шкірку. Відварені язики зберігають на холоді у закритій посудині.

Мозок спочатку замочують протягом 1 год в холодній воді і, не виймаючи з неї, відокремлюють плівку. Для варіння мозок кладуть в один ряд, заливають холодною водою, додають з розрахунку на 1 кг продукту 30 г 3-процентного розчину оцту, 10 г солі, 0,5 г перцю, 1 г лаврового листа. Варять у закритій посудині при слабкому кипінні. Перед смаженням у фрітюрі мозок варять до готовності, потім охолоджують, обсушують і панірують у борошні та яйцях.

Серце перед варінням вимочують у холодній воді до 2 год.

Вим'я, щоб усунути кислуватий присмак, розрізують на шматки, вимочують 5 год у холодній воді, змінюючи її двічі.

Легені варять до 3 год у закритій посудині.

Телячі ніжки заливають холодною водою і варять 3—3,5 год при слабкому кипінні. Сіль додають наприкінці варіння. Зберігають їх у холодній підсоленій воді або бульйоні.

Рубець спочатку вимочують 6 год у холодній воді, змінюючи її через кожні 2 год, потім варять при слабкому кипінні до 5 год. Готовий продукт, вийнявши з бульйону, зберігають у холодному місці.



Щоб не боліла голова...

Така вже наша жіноча доля — певну частину свого життя проводити на кухні. На приготування сніданку, обіду й вечері щодня по 2—3 години віддай. А як почнеться сезон консервування, то з кухні по півдобі не вилазиш. І нічого не вдієш — треба. Тут зв'язок прямий: не попрацюєш — не матимеш. Крім того, більшість куховарить із задоволенням. Люблю працювати на кухні і я. Раніше, бувало, мов та бджілка, невтомно поралась біля плити. Працювала б так і зараз. Сили ще є. Та не можу. Ось уже кілька років тільки-но покручуся трохи на кухні, dokonують жахливі головні болі.

Знайомі кажуть, що це через чад від газової плити. Може й так. Але недавно їздила в гості до доньки. У них електроплита на кухні встановлена. Отже, чаду там немає. А голова болить все одно. Може, хтось підкаже, що робити? Як врятуватися від головного болю?

Н. Ф. Дубова
м. Черкаси

Сильними головними болями після більш-менш тривалого перебування на кухні страждає не лише Надія Филімонівна, а й більшість домогосподарок. Звичайно, у багатьох випадках причиною цих болей є звичайний чад або присутність у повітрі недоокислених продуктів вуглецю. Проте спричиняти хворобливий стан може й вдихання летких речовин, які виникають під час приготування страв і належать до групи нітратів та нітритів. Насамперед це стосується цибулі, часнику, хрону, свіжої редьки та гірчиці.

Нітрити й нітрати, як і окис вуглецю, потрапляючи разом із киснем до крові, зв'язуються з гемоглобіном, утворюючи при цьому метгемоглобін, який на відміну від гемоглобіну не може переносити кисень до тканин, що призводить до кисневого голодування мозку.

Тому людям, у яких хвороби печінки, крові, а також серцево-судинної системи, слід утримуватися від вдихання пари під час варіння цибулі. Щоб позбутися летких сполук з повітря кухні, достатньо звичайної вентиляції.

Лікувальна практика показує, що випадки хронічного отруєння окисом вуглецю у домашніх господарок не рідкісні, але вони не завжди правильно діагнос-

туються, бо не існує чіткої клінічної картини. Симптоми цього захворювання часто нагадують прикмети інших хвороб. Це — головний біль, часта зміна настрою (від дратівливості до апатії), швидка втомлюваність. Характерні також болі в серці, порушення сну, підвищення або пониження артеріального тиску.

Щоб запобігти отруєнням такого типу, слід пам'ятати, що під час тривалої експлуатації газової плити, коли горять усі конфорки, газ повністю не згорає. Тому не слід одночасно готувати на плиті й у духовці, включати їх для обігріву та сушіння білизни. Не забувайте також, що діти особливо чутливі до чаду.

Іноді отруєння може статися і тоді, коли не відрегульована плита. Якщо суміш газу з повітрям оптимальна, то полум'я має синій колір без молочного відтінку або воно прозоре з ядром зеленаво-синього забарвлення. У таких випадках газ згорає повністю. При цьому утворюються вуглекислота й водяна пара, тобто нетоксичні продукти. Якщо у суміші надлишок повітря, полум'я низьке і горить із шипінням. А коли його не вистачає, полум'я високе, молочно-жовтого кольору, з кіптявою і виділенням значної кількості шкідливих недоокислених продуктів.

Щоб гарантувати безпеку на кухні, слід дотримуватися таких правил:

стежити за правильним спалюванням газу і характером полум'я. При появі жовтого кіптявого полум'я викликати спеціаліста по ремонту;

не експлуатувати плиту понад 2 години підряд;

провітрювати кухню щодня 15 хв взимку і 25 хв влітку;

по можливості користуватися конфорками з високими ребрами, які забезпечують більший приплив кисню до горілки, а також не заставляти плиту каструлями;

під час роботи газової плити зачиняти двері в суміжні приміщення, щоб чад не потрапив туди, а квартиру на кухні тримати постійно відкритою;

одночасно готувати не більш як на двох конфорках;

категорично заборонено водночас користуватися духовкою і газовою водогрійною колонкою (якщо вона є на кухні) під час горіння двох конфорок;

обов'язково провітрити кухню і всю квартиру після закінчення готування страв на газовій плиті.

Правила, як бачите, нескладні. І якщо ви хочете бути здоровими, не забувайте їх.

Читачі радять, пропонують, запитують

Недавно дістала плющ й хотіла, щоб він ріс у моїй кімнаті, але мені сказали, ніби такі квіти в приміщеннях, де живуть люди, тримати не можна, а тільки в кабінетах, на роботі.

Чи так це? Буду вельми вдячна за пораду.

І ще. Хотіла б листуватися з тими, хто вмів вишивати й виготовляти «квіти» з паперу.

С. Подобана,
Одеська обл.,
Ізмаїльський р-н,
с. Софіяни, а/я 14

Мені 12 років. Я тримаю рибок в акваріумі, але не знаю, як правильно готувати їм корм. Чому на стінах акваріума і на ґрунті, де лежать камінці, починає наростати зелений мох? Як можна визначити з-поміж равликів, де самка, а де самець?

Олена Кравчук,
Одеська обл.,
Комінтернівський р-н,
с. Першотравневе,
вул. Степова, 12

Можливо, хтось із добрих людей допоможе моєму горю. Єдине, кажуть лікарі, що може врятувати мені життя — жир із борсука.

Доземно дякуватиму тому, хто змилюється і надішле мені бодай півлітра цих ліків.

Ганна Андріївна Огородник,
Полтавська обл.,
м. Комсомольськ,
вул. Леніна, 53, кв. 10

Батьки за місцем роботи отримали ділянку землі, де ми хочемо спорудити невеличкий будиночок. Найбільшу площу, яку ми можемо відвести під будівництво, — це 6×4 м.

Ось ми б хотіли дістати від читачів журналу практичні поради, з якого матеріалу найкраще зводити будинок, а, може, навіть хтось запропонує нам і свій проект.

О. Бурій,
м. Львів-53,
вул. Мазура, 4, кв. 5

Два роки на своїй дачі висіваю цибулю-сіянку (чорні зерна). Вона гарно сходить, але зав'язі не дає.

Хто із читачів скаже, в чому тут причина?

М. Мовчан,
м. Бровари

Проти облісіння

У № 5 за 1990 рік ми друкували листа М. Кав'юка з м. Чернівців. Він звертався до читачів з проханням поради йому, як допомогти дітям, аби вони не лізли.

Читачі відгукнулися на тривогу М. Кав'юка і в № 2 за 1991 рік ми дали цілу сторінку порад наших дописувачів.

Та відгуки до редакції продовжують надходити, і в цьому номері публікуємо один з них.

Зі мною це сталося під час війни, коли мені було шість років. Раптово на голові з'явилась лисина завбільшки в п'ятикопійчану монету. Варто було доторкнутися до кіс, як у пучках залишалися цілі пасма. Затим лисина збільшилася до курячого яйця, а з часом вона розрослася на половину голови. Ознак лишаю не було. Радіації та хімії тоді теж ще не знали. Мати була в розпачі.

І тут нам на допомогу прийшов сільський фельдшер. Він порадив поголоти мене, а місце на голові, де випало волосся, змащувати йодом. Ми так і зробили.

За літо мою голову тричі голили. Під сонцем босою бігала і по піску, і по землі, і по росі, і моя лисина заросла. Тільки там, де вона була, залишилася плямка завбільшки з горошину. Навпевно переборщили, коли змащували йодом, і тому це місце не заросло. Була б рада, аби мій досвід комусь став у пригоді.

З. ІВАНОВА,

м. Харків-46, вул. Трубна, 25

Чи є ліки від такої хвороби?

У нашій сім'ї горе. У мого чоловіка ще із студентських років понижена кислотність шлунку та запалення печінки. Люди порадили пити відвари із ягід глоду, деревію, чорнобривців, кінського щавлю, коріння шипшини, кори барбарису, папороті, коріння кульбаби, листя медведици, пагінців груш, ягід шипшини, березового листа, коріння лепехи, листя подорожника.

Чоловік пив відвари цих рослин, і на якийсь час йому полегшало. Але разом з тим почав відчувати зниження статевої потенції, а з часом і зовсім втратив здатність бути повноцінним чоловіком, хоч за роками ще молодий. Звертався до лікарів. Обстеження й аналізи показали, що ніяких фізіологічних змін немає, але допомогти нічим не змогли, хоча й виписали стимулюючі препарати.

Тож звертаюся до читачів журналу з проханням: може, є такі народні методи й трави, які б зарадили моему

чоловікові, бо я вже втрачаю надію, що нам вдасться зберегти сім'ю — адже чоловік у відчаї, хоч ми дуже кохаємо одне одного і нам дуже дорога доля наших малих доньки й сина.

О. Г. І.

Свого часу відомий кримський лікар-травник Зубков розповів нашому кореспонденту В. Тараруєву два рецепти, які ми й друкуємо нижче.

Викопати корінь любистка дерев'яною лопатою, найкраще навесні. Помити, подрібнити дерев'яним ножом, бажано виготовленим із сухої акації. Подрібнений корінь засипати до пляшки, заповнивши її на третину, і залити горілкою міцністю 70 градусів. Пляшку закубрити корком, але ні в якому разі не пластмасовим, покласти в темне місце, наприклад під ліжко, на вісім днів.

Перед уживанням профільтрувати й пити одну столову ложку на день перед їдою протягом місяця, зробити перерву на два тижні, потім можна продовжити вживати напій, після чого уже зробити перерву на півроку. Якщо стан здоров'я поліпшився, процедуру припинити. Коли ж не поліпшився, тоді все починати спочатку й уживати напій за рецептом доти, доки хворий не відчужує силу й енергію.

Омела. Збивають палицею у лютому-березні, миють, сушать, заварюють, як чай, і п'ють одну склянку на день. Строк вживання залежить від стану здоров'я.

Принадібно хочемо зауважити, що трави й рослини, які використовуються для подібних рецептів, здебільшого отруйні, тому до них треба ставитися досить обережно, увесь час контролюючи стан здоров'я. Тобто ні в якому разі не слід перевищувати дозу вживання від тієї, яку пропонує рецепт.

Переконані, що наші читачі знають багато й інших рецептів, за допомогою яких можна зарадити хворобі чоловіка нашої дописувачки. А, можливо, доповнять і ці два, які повідомив Зубков.

Як вивести бородавки

На запитання А. А. Лунченко
(«ДСГ», № 6, 1991 р.)

Бородавки — пухлиноподібні доброякісні утворення незапального характеру — спричиняються фільтрівним вірусом і передаються при безпосередньому контакті з хворим, а також через предмети загального користування. Інкубаційний період — 4—5 міс.

Бувають звичайні, плоскі і гострокінцеві бородавки. Звичайні і плоскі утворюються на тильній стороні кисті і пальців рук, обличчі, голові. Гостро-

кінцеві кондиломи — соскоподібні утворення на ніжці рожевого кольору м'якої консистенції, зливаючись утворюють нарости, які нагадують гребінь півня або цвітну капусту. Локалізація — статеві органи, ділянки ануса, міжсіднична і пахово-стегнова складки.

Лікування: діатермокоагуляція, заморожування рідким азотом, снігом вугільної кислоти, припалювання рідиною Гордєєва, кислотами. В останньому випадку потрібно щовечора, перед сном, капнути обов'язково з допомогою очної піпетки — 1 краплю кислоти на кожен бородавку, але робити це дуже обережно. Більше краплі не вживати: кислота дуже їдка. Через кілька днів бородавки зійдуть.

Дуже ефективне лікування народними засобами. Для цього використовують рослинні соки і мазі, виготовлені на основі соків або порошку з рослин. Успішно виводять бородавки, наприклад, соком з кульбаби, деяких яблук (Антонівки), капусти городньої, чистотілу, переступеня білого, росянки круглолистої. Використовують також часник і цибулю. Можна вичавити сік і змащувати бородавки або виготовляти з них препарати. Наприклад, потовчений часник змішують порівну із свинячим салом і такою густою маззю лікують від бородавок. А цибулю спочатку проварюють в оцті.

Щоб безболісно вивести бородавки, їх щодня кілька разів змочують міцним настоєм або відваром полину. З ягід горобини звичайної виготовляють масу і наносять на бородавки. Календулу (нагідки) також використовують, роблячи з спиртового настою рослини примочки.

Непоганий засіб — саморобна мазь з очитка їдкою. В народі її використовують від мозолів, гнійних ран і виразок. Мазь можна приготувати з густого відвару або порошку трави: 1 частина порошку трави на 4 частини основи (вершкового масла або вазеліну). Чистотіл великий в народі називають бородавником. Для виготовлення мазі свіжий сік трави чистотілу змішують з вазеліном 1:4 або порошок сухої трави цієї рослини змішують порівну з вазеліном і додають 0,25% карболової кислоти, щоб мазь не пліснявіла.

Р. О. ДЕРЕНЬКО,

284006, м. Івано-Франківськ,
вул. Миру, 40а/2

* * *

Саджанці яблунь на нашій ділянці ростуть гарно і їх не уражують хвороби і комахи, а ось саджанці груші заїдає мурашня. Біля стовбурів понасипали купи землі і об'їдають коріння. Потім листя на груші засихає, і дерево гине.

Хто порадить, як нам боротися з цим лихом?

Г. Шкутяк,
Івано-Франківська обл.,
Коломийський р-н,
с. Великий Ключів

Білі плями на флоксах

Відповідь на запитання
Н. М. Шубенко («ДСГ» № 3, 1991 р.)

Найвірогідніше це борошниста роса. Збудник хвороби — гриб. Уражуються листки, стебла і суцвіття. Спочатку на листках з'являються білі плями, наприкінці вегетаційного періоду вони зливаються в сірувату плівку, яка покриває листя, внаслідок чого листки засихають і опадають.

Заходи боротьби: знищення опалого листя і дрібних залишків рослин; обприскування рослин відразу після того, як зійде сніг, 1%-ним розчином мідного купоросу (100 г на 10 л води) або 3%-ною бордоською рідиною (300 г мідного купоросу з додаванням 300 г вапна на 10 л води); обприскування в період вегетації мідно-мільним розчином (20 г мідного купоросу і 200 г зеленого мила на 10 л води); обприскування і спалювання стебел з листям восени; своєчасне підживлення, мульчування і рясний полив ґрунту (при сухій спекотній погоді 1—2 рази на тиждень); обмолоджування кущів через кожних 3—4 роки і обрізування старих задерев'янілих частин.

Плоди абрикоса гниють на дереві

Відповідь на запитання М. І. Кравцова («ДСГ» № 1, 1991 р.)

Плодова гниль. Збудник хвороби — гриб. Зимувє у сухих муміфікованих плодах, що залишилися висіти на дереві або обсіпалися.

Заходи боротьби: пізно восени або рано навесні вирізувати і спалювати уражені пагони і гілки, ретельно збирати та закопувати муміфіковані плоди; перекопувати ґрунт із загортанням решток уражених частин рослин; до розпускання бруньок обприскувати 3%-ною бордоською рідиною чи 1%-ним розчином ДНОК, перед цвітінням і відразу після нього обприскувати 0,4%-ним хлорокисом міді або 0,5%-ним купрозаном; через 15—20 днів після цвітіння вирізувати і спалювати усі уражені пагони.

Р. О. ДЕРЕНЬКО,
284006, м. Ів.-Франківськ,
вул. Миру, 40-а, кв. 2

Тріщини на стовбурах дерев

На запитання З. І. Решетник
 («ДСГ» № 6, 1991 р.)

При різкому зниженні температури повітря на стовбурах великих дерев іноді утворюються морозобійні тріщини. Вузькі та неглибокі заростають швидко, а глибокі й широкі — довго не загоюються, в них потрапляє вода, виникають грибкові захворювання.

Надійних методів лікування таких тріщин не розроблено. Певною мірою сприяє заростанню весняне внесення під дерева азотних добрив. А до цього

тріщини замазують садовим варом, потім глиною та коров'яком і замотують мішковиною або рогожею.

Беликі зрізи і тріщини, залишені на тривалий час оголеними, загнивають. Внаслідок цього з'являються дупла, які вкорочують вік дерева і є розсадниками захворювань. Коли дупло утворилось, його треба розчистити ножем або напівкруглою стамескою до здорової деревини, продезинфікувати 5%-ним розчином залізного або мідного купоросу або обпалити для знищення збудників грибкових захворювань і зацементувати.

Кору по краях дупла також зачищають до здорового місця. Цемент беруть у суміші з піском, щебенем, цеглою. Затверділий цементуючий матеріал (пломбу) зверху покривають олійною фарбою під колір кори. Коли дупло велике, слід брати для пломби легші та еластичніші матеріали (наприклад, просмолені бруски дерева) або забивати цементом тільки стінки дупла, залишаючи середину порожньою. Зумовлено це тим, що суцільне цементування дупла при сильному вітрі може спричинити перелом стовбура.

Як зберігати гашене вапно

На запитання І. П. Дяченко
 («ДСГ» № 6, 1991 р.)

Гашене вапно можна зберігати досить довго. Головне, щоб воно було весь час залите водою і не висихало. Посуд може бути будь-який: відро, емальована каструля або пластмасова

емкість. Коли гашеного вапна багато, краще зберігати його в ямі, яку покривають поліетиленовою плівкою і пересипають шаром землі завтовшки 20—30 см. Це захищатиме його від висихання.

Р. О. ДЕРЕНЬКО,
м. Івано-Франківськ

Прошу поради

У моєму садочку вже третій рік росте малина (який сорт не знаю), але урожаю я майже не бачу, тому що ягоди (а вони ростуть на верхніх та нижніх гілках) складаються з 2—4 зернин. Повних ягід дуже мало.

Можливо, хтось з читачів порадить, що робити, аби малина родила рясно?

Л. Н. Коростильов,
Хмельницька обл.,
м. Кам'янець-Подільський,
вул. Червоноармійська, 5/32

У моєму саду росте персик. Один рік родив, а наступного почав хворіти — покрився клеєм, а все ж цвіте, тільки не плодоносить.

Як боротися з такою хворобою? Можливо, хтось із читачів журналу дасть мені пораду?

Т. В. Манюченко,
Херсонська обл.,
Бериславський район,
с. Саблуківка,
вул. Молодіжна, 14

Знайомство

Може відгукнеться господиня

Мені 51 рік, середнього зросту, полтавчанин, матеріально забезпечений, до спиртного, тютюну байдужий, люблю природу, туризм. Хочу зайнятися реалізацією лишків сільськогосподарської продукції, що одному не під силу. Отож, може відгукнеться добра жінка, яка має власний автомобіль.

В. В.

Тяжко бути одній

Мені 39 років, зріст 169 см, худорлява, в передмісті маю житло (садибна ділянка за 20 км), де мешкаю з семирічним сином і працюю інженером. Почуваю себе самотньою та й тяжко бути одній. Якби відгукнувся чоловік, що любить господарювати на землі, поважав би мене, а моєму синові став батьком, не зловживав спиртним, зміг переїхати до нас. Без серйозних намірів прошу не турбувати.

Л.,
Київська обл.

Надія самотнього серця

Буду вдячна долі за зустріч з добрим, лагідним чоловіком, який хотів би жити в селі.

Живу одна, вдова, 44 роки, зріст 168 см, спокійна, чуйна, приваблива.

330000, м. Запоріжжя,
Головпоштамт, до запитання,
паспорт серія І—ЖС № 540636

Є умови для сім'ї

Мені 32 роки, українець, робітник, живу з батьками, матеріально забезпечений, є умови для сім'ї. Бажаю познайомитись з дівчиною 24—33 років, що не була заміжньою, жіночої робітничої професії, згодної на переїзд до мене, бажано з Рівненської, Волинської, Львівської, Тернопільської, Вінницької, Київської областей.

В. Б.
Київська обл.

Володимир (м. Сміла), який чекає листа від Т. Н. А. (м. Комунарськ)! У листі на ім'я Т. Н. А. ви не зазначили свою адресу. Напишіть їй або в редакцію повторно.



Наш календар

Лютий

Взимку менше робіт у саду і на городі. Ось чому не гайте час, коли можна заготовити насіння і садивний матеріал, відремонтувати інвентар, придбати добрива та засоби захисту рослин від хвороб і шкідників, опрацювати чи уточнити схему сівозміни на ділянці.

Заготівля насіння

Перед тим, як купувати насіння овочевих культур, необхідно вирішити, які сорти будете вирощувати. Більшість овочів розмножують насінням, тобто генеративним способом, і тільки незначну частину — вегетативно, тобто поділом кореневищ рослин, цибулинами. При вегетативному розмноженні завжди точно повторюються всі ознаки материнської рослини, тоді як при генеративному — тільки в контрольованій репродукції даного сорту. Нерідко насіння, яке заготовляють, наприклад, з помідорів певного сорту на дачній ділянці кілька років підряд, не дасть таких самих плодів, як чистосортне насіння у перший рік його висіву.

Слід пам'ятати, що схожість посівного матеріалу визначається кількістю насіння, яке проростає за певної температури і вологості, що відповідають вимогам тієї чи іншої культури. Чим старіше насіння або гірші умови його зберігання, тим менша його здатність до проростання.

Ось чому, якщо у вас залишилося насіння попередніх років, треба перевірити його схожість. Для цього у 2 чи 3 тарілки, дно яких

покривають змоченим фільтрувальним папером чи шматочком тканини, кладуть по 100 насінин. Їх накривають іншими тарілками і залишають у приміщенні при температурі 20—25°. Потрібно стежити, щоб папір чи тканина були завжди вологими. Кожних 2—3 дні підраховують кількість пророслих насінин, число запишують, а насінини видаляють. Насіння більшості видів овочів проростає протягом 8—14 днів, за винятком моркви, петрушки, пастернаку, селери, шпинату, спаржі і деяких рідкісних овочів, період проростання яких становить 20—28 днів. Отже, через відповідний період для того чи іншого виду підсумовують кількість пророслих у всіх тарілках насінин і ділять на 2 чи 3 (кількість тарілок), одержане число і буде означати процент схожості.

Щоб не помилитися з нормою висіву, слід враховувати енергію проростання, тобто процент насіння, яке зійшло у ваших тарілках. Знавці біодинамічного календаря стверджують, що і енергію проростання слід визначати, враховуючи місячний календар. Так, якщо, скажімо, ранню моркву ви будете сіяти у квітні чи навіть в кінці березня, під знаком Терезів, що сприяє розвитку цієї культури, то й схожість насіння

перевіряйте також під цим же знаком у лютому, що припадає на 27—28 числа, але ні в якому разі не 3—5, 18 і 19, які несприятливі для садіння будь-якої культури.

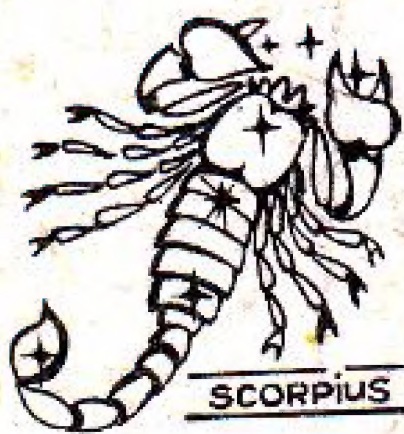
Вигонка овочів

Як у січні, так і в лютому продовжують вигонку петрушки, селери, салатного цикорію, цибулі. Зелень цих культур взимку є цінним джерелом вітаміну С. Ящики з висадженими для вигонки коренеплодами й цибулинами виставляють у світле й досить тепле (10—15° С) приміщення, тоді листки будуть зелені, а стебла товсті.

Готувати ящики й ґрунт можете у будь-який день, а от висадити кореневища й цибулини за місячним календарем найкраще 10—14, 28 і 30 січня.

Суниці

З метою заготівлі садивного матеріалу суниці безкореневищних сортів її насіння висівають в ящик або в парник. Зробіть це 10—13 або 18—19 січня — під знаком Зодіака Риб і Близнюків.



З глибини віків

Скорпіон

Обрис групи зірок між сузір'ям Стрільця і Терезів нагадує скорпіона, який приготувався укусити свою жертву. Звідси й назва сузір'я. У стародавній легенді розповідається, що богиня Гера випустила з підземелля величезного скорпіона, щоб той підстеріг і вкусив мисливця Оріона. Гера вже давно ненавиділа мисливця, який у розмові якось образив її, чого честолюбні мешканці Олімпа, як правило, не дарували.

Після смерті Оріона його разом з своїм улюбленим псом Сіріусом Артеміда перенесла на небо. Але туди ж Гера помістила і Скорпіона, щоправда якнайдалі від своєї жертви. Ось чому сузір'я Скорпіона завжди сходить саме в той момент, коли заходить Оріон: люті вороги в одній компанії бути не можуть.